



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU "ILE DES VERGELESSES" 2016

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pernand-Vergelesse Premier Cru
- VILLAGE Pernand-Vergelesse
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 60 ans
- SOUS-SOL Argile ferreuse
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 25% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le village de Pernand-Vergelesse est situé à seulement trois kilomètres de celui d'Aloxe-Corton et est l'un des plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. Le vignoble de « l'île des Vergelesse » est situé relativement haut sur la colline et bénéficie de l'exposition nord-est, ce qui signifie que les raisins arrivent plus tard à maturité. Les vignes sont travaillées traditionnellement par les vignerons du Domaine Louis Latour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pernand-Vergelesse 1er Cru « Ile de Vergelesse » 2016 dévoile une robe profonde couleur rubis. D'un nez intense avec de délicieuses notes de fraise des bois et de framboise, ce vin révèle en bouche une belle amplitude. On note une belle longueur rappelant des arômes de sous-bois.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

