



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU "ILE DES VERGELESSES" 2024

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Pernand-Vergelesses
- APPELLATION Pernand-Vergelesses Premier Cru
- 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-Vergelesses 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'Ile des Vergelesses » 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-Vergelesses 1^{er} Cru "Ile des Vergelesses" 2024 dévoile une robe brillante de couleur rubis. D'un nez intense de cerise et de moka, ce vin révèle une bouche élégante et une bonne persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

