Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pernand-Vergelesses Blanc
2002

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Pernand-Vergelesses
- **Appellation** Pernand-Vergelesses
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 25% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Le village de Pernand-Vergelesses est situé à seulement trois kilomètres de celui d'Aloxe-Corton sur le retour de la colline de Corton, là où sont cultivées les vignes de Corton-Charlemagne Grand Cru et Corton Grand Cru. C'est l'un des villages les plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. Provenant de types de sols similaires, mais dont l'orientation est au nord-est, les raisins arrivent tardivement à maturité et les vins possèdent des caractères minéraux et rustiques.

Dégustation

- **Note de dégustation** Robe jaune très pâle et nez franc et floral , type chèvrefeuille avec une note mentholée. La bouche est ample aux saveurs d'amande verte, de pomme et de miel. Bonne tenue en bouche. Il mérite d'être aéré avant dégustation, sinon attendre 1 an au moins afin de l'apprécier à sa juste valeur.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - charcuterie fine
- **Température de service** 11-13°