



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGELESSES BLANC

2008

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pernand-Vergelesse
- VILLAGE Pernand-Vergelesse
- 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, chauffé moyenne

Description

Le village de Pernand-Vergelesse 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 Notre Pernand-Vergelesse Blanc 2008 montre une jolie robe jaune pâle. Un très beau nez de beurre frais, avec de la vanille et des notes florales. La bouche est ronde, équilibré, offrant des arômes d'amandes fraîches et une belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

