



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-AUBIN 2005

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Saint-Aubin
- VILLAGE Saint-Aubin
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL 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, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé non loin à l'ouest de Chassagne-Montrachet, le village de Saint-Aubin produit des vins rouges et blancs distingués et d'un très bon rapport qualité/prix. Parfois resté dans l'ombre de ses illustres voisins, Saint-Aubin est un terroir à découvrir et à faire découvrir pour ses qualités remarquables et son prix attractif.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Saint Aubin 2005 séduit le dégustateur par ses arômes de menthe fraîche et de chlorophylle et ses légères notes de d'amande fraîche. Il se dégustera à merveille après deux à trois de garde. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

