



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY 1^{ER} CRU "CLOS DES CHÊNES"

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le Volnay "Clos des Chênes" est originaire du village de Volnay situé juste au sud de Beaune et voisin de Pommard. Le nom de ce climat est dû à la grande quantité de chênes qui poussaient à cet endroit à l'époque.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin a des arômes de baies rouges sauvages, griottes et mûres. Il est élégant et soyeux, d'une grande finesse en bouche. A conserver 6-7 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Cochon de lait - jarret de veau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

