



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY 1^{ER} CRU "EN CHEVRET" 2005

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

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/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

Ce Volnay est originaire du village du même nom situé au sud de Beaune et voisin de Pommard. Le climat "En Chevret" se trouve en dessous de la route nationale, juste sous la parcelle « Les Caillerets » à la frontière avec le village de Meursault. L'exposition et le terroir spécifique de ce vignoble unique nous donnent un vin d'une grande élégance à chaque millésime.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION De légères notes de réglisse s'associent à merveille aux arômes de mûres et de prunes, la quetsche en particulier. En bouche, ce vin vous séduit par une grande complexité et de nobles tannins. Vin de garde, le Volnay « En Chevret » 2005 sera parfait à déguster dans cinq à sept ans. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 7-15 ans
- ACCORD METS/VINS Côte de veau à la crème et aux morilles - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

