



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY 1ER CRU "EN CHEVRET" 2006

- 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 Ce Volnay 1er Cru « En Chevret » 2006 agréable et charpenté dévoile ses arômes de fruits rouges mûres et de torréfaction et sa belle longueur en bouche. Quelques années de gardes permettront d'affiner d'avantage ce vin de « velours ». Dégusté en Mai 2008.
- 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°

Revue de Presse

Volnay 1er Cru "En Chevret" 2006 - Gault & Millau - 16,5/20

