



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOLNAY 1ER CRU "EN CHEVRET" 2024

- **RÉGION** Côte de Beaune
- **VILLAGE** Volnay

- **APPELLATION** Volnay Premier Cru
- **CÉPAGE** Pinot Noir



### La vigne

- **ÂGE 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, chauffe 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 départementale, juste sous la parcelle « Les Caillerets » à la limite 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** Paré d'une robe rubis sombre, le Volnay 1er Cru « En Chevret » 2024 dévoile au nez de délicieux arômes de réglisse et de cassis. La bouche est ample et ronde. Les arômes de cassis et de moka sont soutenus par des tanins soyeux. C'est un vin avec beaucoup de fraîcheur, et une finale avec une très belle longueur, toute en élégance.
- **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°