



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY 1^{ER} CRU "EN CHEVRET" 2024

- 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 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 1^{er} 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°

