



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOLNAY 1<sup>ER</sup> CRU "LES MITANS" 2005

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 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 fût 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. La parcelle "Les Mitans" se trouve sur la colline, à mi-distance entre la départementale Beaune, Châlon-sur-Saône et le village de Volnay. D'où son nom, 'Mitans' signifiant 'milieu' en ancien français. Ce vin du Domaine Louis Latour, tout en élégance et en finesse, compte parmi les meilleures appellations de la Côte de Beaune.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Que de merveilles pour ce vin d'une grande élégance qui séduit par sa générosité et sa souplesse. Une belle harmonie avec de délicieux arômes de cerises fraîches et de réglisse. Un vin dont il convient de patienter au moins cinq ans avant dégustation.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Cochon de lait - jarret de veau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

### *Revue de Presse*

Volnay 1er Cru "Les Mitans" 2005 - Bourgogne Aujourd'hui - Avril-Mai 2008 - 2 grappes

