



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1^{ER} CRU BLANC

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune Premier Cru
- VILLAGE Beaune
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 50% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situées sur la mi-pente entre Beaune et La Montagne de Beaune, les parcelles qui constituent le Beaune Premier Cru bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel. De ce fait, les raisins arrivent à une maturité parfaite, mais avec une acidité suffisante pour préserver la fraîcheur des arômes.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION La souplesse en bouche et la complexité des arômes de chèvrefeuille et de pêche permet à cette appellation de compter parmi les meilleurs blancs de la Côte de Beaune. Le vin est très agréable jeune, mais quelques années de bouteille lui permettront de dévoiler toute sa complexité.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

