



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "DOMAINE LATOUR" 2005

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

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le vignoble de Beaune qui fait face à l'est et domine la ville en contrebas est presque intégralement situé en pleine pente, bénéficiant de ce fait d'un large classement de ses climats en premiers crus. Le Domaine Louis LATOUR produit ce vin à partir de deux 1ers Crus que sont "Les Perrières" et le "Clos du Roi". Les sols argilo-calcaires et l'exposition idéale de ces vignobles permettent l'élaboration d'excellents vins d'année en année. Les vignes sont assez âgées et produisent des vins avec un réel potentiel au vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Robe rouge soutenue. Aromes de fruits rouges, type mure, avec une note de vanille, voire de réglisse due au boisé. Persistance en bouche de ces caractères. Belle longueur et beaucoup d'élégance. Un vin d'un bon potentiel de garde, ceci d'au moins cinq ans pour laisser atteindre son apogée. Déguste mars 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

