



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "LES CENT VIGNES"

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

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 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

Au XIII^e siècle, le nom de cette parcelle portait à confusion car elle s'appelait 'Sanvignes' mais n'était pas sans vigne ! D'où la modification de "Sanvignes" en " Cent Vignes " ! Les sols, faits de calcaires bruns, irrégulièrement mêlés, d'argiles ou de sables, conviennent parfaitement au Pinot Noir et contribuent à la grande richesse de ce Beaune 1er Cru "Les Cent Vignes".

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Arômes subtils et fins de baies noires et de musc sur fond d'épices d'une grande complexité en bouche, sur une finale tendre et raffinée - à conserver 6/8 ans
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf bourguignon - magret de canard - bécasse - Camembert - fromage à pâte molle
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°