



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1^{ER} CRU "VIGNES FRANCHES"

2004

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 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 fût de chêne, 25% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

A l'époque, les propriétaires de ces terres ne devaient pas payer de redevance, d'où le nom "Vignes Franches". Le terroir argileux des "Vignes Franches" se trouve à mi-coteau sur un cailloutis très fin qui permet au sol de filtrer facilement l'eau. On retrouve dans ce vin toute l'opulence de son voisin Pommard, ainsi qu'un fruité extrêmement plaisant même jeune. C'est l'un des meilleurs Premiers Crus des environs, produisant un vin assurément élégant et plein de grâce, susceptible de vieillir pendant longtemps et atteindre la perfection.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe couleur rubis vive, le Beaune « Vignes Franches » 2004 dévoile des arômes de baies rouges bien équilibrés, les parfums de cerises et de fraises étant en parfait équilibre avec les notes de réglisse. Ce vin est rond, ample et bien structuré. Il se dégustera très bien maintenant ou dans deux à trois ans. Dégusté en janvier 2007.
- 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°

