



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE BLANC

2011

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire et craie
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

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

Description

Ce vin classique de la Maison Louis LATOUR provient des collines qui dominent la ville de Beaune. Les Beaune blancs comptent pour 5 % de la totalité des vins produits sous l'appellation Beaune. Le sol est composé de craie et de calcaire très appréciés du Chardonnay.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe jaune pale brillante, le Beaune blanc 2011 dévoile au nez des arômes de pâte d'amande et d'épices, notamment d'anis étoilé. On retrouve l'amande fraîche en bouche accompagnée de notes vanillées. Belle rondeur et belle fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

