



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE "CLOS SAINT DÉSIÉ"

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune
- 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, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Les Beaune blancs comptent pour 5 % de la totalité des vins produits de l'appellation Beaune. Situé sur le versant de la Montagne Saint-Désiré, le "Clos Saint Désiré" est composé de craie et de calcaire très appréciés du Chardonnay. La combinaison de ce terroir unique et de l'élevage traditionnel en fût de chêne permet l'élaboration d'un vin blanc élégant, ample et vif.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Bien équilibré ce vin possède une bonne structure minérale et une belle longueur en bouche. Une jolie robe or pale laisse entrevoir des arômes d'amandes, de noisettes et une pointe de menthol rafraîchissante.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

