



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE ROUGE

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fût de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée moyenne

### *Description*

Ce vin rouge provient des vignobles environnants la ville pittoresque de Beaune qui restent relativement méconnus par rapport à ceux des communes voisines plus petites. Pour cette raison, ce Beaune rouge est un excellent rapport qualité/prix et est une très bonne introduction aux vins rouges de la Côte de Beaune.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Beaune Rouge est un vin plein et riche, avec une impressionnante gamme d'arômes de fruits rouges et des tanins mûrs. Leur couleur est profonde et concentrée et la fin de bouche est savoureuse.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

