Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bourgogne Pinot Noir
2003

- **Région** Bourgogne
- **Village** Bourgogne
- **Appellation** Bourgogne
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 25 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 50 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en cuve inox

Description

Fruits d'une longue histoire, la Bourgogne et ses vins sont réputés dans le monde entier. Le Pinot Noir en est un cépage indigène, c'est à dire originaire de cette région. Le Bourgogne Pinot Noir est une appellation régionale pour laquelle les vins sont issus de diverses parties de la Bourgogne. Ce vin possède les caractéristiques des jolis vins de Bourgogne.

Dégustation

- **Note de dégustation** Un pinot noir fort agréable, rond, avec des saveurs fruitées, qui s'avère déjà prometteur, et qui ira tout en s'améliorant dans les deux ans à venir. Charmant !
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Viandes grillées - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°