



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE ROUGE "ANNIVERSAIRE"

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

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

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

### *Description*

C'est en hommage à l'ancienneté de la Maison LATOUR et à la succession ininterrompue de père en fils sur sept générations, que la Maison LATOUR décida de célébrer son bicentenaire avec ce qui a fait sa renommée: ses vins. Le Bourgogne Rouge "Anniversaire" en est un exemple. Il est issu de raisins du sud de la Bourgogne, bien exposé mais moins connu. C'est un vin parfaitement équilibré.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Bourgogne rouge "Anniversaire" présente une robe rubis classique et offre un bouquet de fruits rouges, de sous-bois et une finale de velours. Souple et harmonieux en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

