



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE ROUGE "CUVÉE LATOUR" 2013

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile, calcaire et granit
- 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

Pour le Bourgogne Rouge "Cuvée Latour", la typicité est d'une grande importance. Ce vin est élaboré à partir de 100 % de Pinot Noir, les raisins provenant de zones géographiques peu connues du sud de la Côte d'Or, mais aussi de petites parcelles de Santenay et d'Auxey-Duresses. Le résultat est un Pinot Noir typique de la Côte de Beaune.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe rubis brillante, le Bourgogne rouge « Cuvée Latour » 2013 offre au nez des arômes de fruits tels que la framboise et le cassis, accompagnés d'une touche de réglisse. Rond en bouche, des arômes de cerise se dégagent. Belle fin de bouche avec de jolis tanins fondus.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

