



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE ROUGE "CUVÉE LATOUR"

- 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 Ce Bourgogne rouge "Cuvée LATOUR" possède une merveilleuse couleur rouge rubis, un bouquet riche et opulent, un corps ample, le fruit distinct du Pinot Noir, robuste et dont les notes boisées sont harmonieusement intégrées à la longue fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

