



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGEELLES 1ER CRU "EN CARADEUX" 2015

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pernand-Vergelesses Premier Cru
- VILLAGE Pernand-Vergelesses
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 25% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le village de Pernand-Vergelesses est situé à seulement trois kilomètres de celui d'Aloxe-Corton et est l'un des plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. La parcelle "En Caradeux", située à mi-pente et orientée plein est, fait face à la colline de Corton. Le sol est caillouteux avec un sous-sol composé de marnes et de calcaire à silex qui donne une typicité particulière à ce terroir. Les vignes sont travaillées traditionnellement par les vignerons du Domaine Louis Latour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" a une robe brillante or pâle ainsi qu'un nez intense aux notes florales, vanillées et de pâte d'amande. La bouche est ample avec des arômes d'amande fraîche et de tilleul. Une belle longueur et une finale minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" 2015 - Gault & Millau - Janvier 2020 - 91+/100
Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" 2015 - Guide Hachette des vins 2019
Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" 2015 - Sommeliers International - Été 2017 - 4 étoiles

