



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-AUBIN 1ER CRU

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Saint-Aubin
- APPELLATION Saint-Aubin Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- SOUS-SOL Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

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

Description

Situé non loin à l'ouest de Chassagne-Montrachet, le village de Saint-Aubin produit des vins rouges et blancs distingués et d'un très bon rapport qualité/prix. Parfois resté dans l'ombre de ses illustres voisins, Saint-Aubin est un terroir à découvrir et à faire découvrir pour ses qualités remarquables et son prix attractif.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une belle robe jaune or, notre Saint-Aubin Premier Cru révèle des notes vanillées, miellées mais aussi de fruits exotiques et de noisette. La bouche est ronde et souple et offre une belle longueur. Un vin plaisant et équilibré.
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

