



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SAINT-AUBIN 1ER CRU "DERRIÈRE CHEZ EDOUARD" 2016

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45hl/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. Le premier cru « Derrière chez Edouard » se trouve à une altitude relativement élevée (environ 350 mètres) juste au-dessus des dernières maisons du village. Cette parcelle, exposée est et constituée principalement de calcaire, fut nommée ainsi car elle se situait derrière la maison de la famille Edouard.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe jaune pâle, notre Saint-Aubin 1er Cru « Derrière chez Edouard » 2016 révèle un nez d'une belle intensité mariant remarquablement des notes d'amande, de miel, de vanille et de pêche jaune. Ample en bouche, ce vin associe avec délicatesse des arômes de vanille et de noisettes. On note une belle tenue.
- POTENTIEL DE GARDE 5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

