



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-AUBIN

2013

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- 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 Ce Saint Aubin Premier Cru 2013 présente une robe jaune pâle et un nez floral avec des notes de chèvrefeuille, d'amande fraîche et de vanille. La bouche est ronde avec des arômes de vanille. Beaucoup de minéralité sur la finale avec une agréable persistance aromatique.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

Revue de Presse

Saint-Aubin 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 15/20

