



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY 1ER CRU "EN CHEVRET" 2008

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Volnay Premier Cru
- VILLAGE Volnay
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Ce Volnay est originaire du village du même nom situé au sud de Beaune et voisin de Pommard. Le climat "En Chevret" se trouve en dessous de la route départementale, juste sous la parcelle « Les Caillerets » à la limite avec le village de Meursault. L'exposition et le terroir spécifique de ce vignoble unique nous donnent un vin d'une grande élégance à chaque millésime.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Volnay « en Chevret » dévoile des arômes de cerises noires avec un léger goût de fumé. En bouche ce vin se révèle agréable et d'une bonne longueur. Les tanins sont encore présents mais avec une belle souplesse.
- POTENTIEL DE GARDE 7-15 ans
- ACCORD METS/VINS Côte de veau à la crème et aux morilles - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Volnay 1er Cru "En Chevret" 2008 - Guide Gilbert & Gaillard 2015 - 90/100
Volnay 1er Cru "En Chevret" 2008 - Guide Bettane et Desseauve 2011 - 15/20

