



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOLNAY 1ER CRU "EN CHEVRET" 2010

- 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 D'une superbe robe rubis intense, le Volnay 1er Cru « En Chevret » 2010 offre un nez franc et puissant avec des arômes de fruits mûrs, de réglisse et de poivre. Les tanins sont bien présents mais harmonieux. Ce vin montre une belle tension et des notes mentholées en finale.
- 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 » 2010 - Guide Hachette des vins 2014 - \*\* - Coup de coeur  
Volnay 1er Cru "En Chevret" 2010 - Guide de la RVF 2013 - 15/20  
Volnay 1er Cru "En Chevret" 2010 - Guide Bettane & Desseauve 2013 - 16.5/20

