



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOLNAY 1ER CRU "EN CHEVRET" 2013

- 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 Notre Volnay 1er Cru « En Chevret » 2013 montre une jolie robe rubis profond. Son nez frais et légèrement poivré révèle des arômes de cerise et de réglisse. La bouche est opulente, on retrouve des notes de réglisse, de fruits rouges et d'amande grillée. Ce vin offre beaucoup de matière et une belle persistance 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" 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 15,5/20

Volnay 1er Cru "En Chevret" 2013 - Guide des Meilleurs Vins de France 2016 - RVF - Septembre 2015 - 15,5/20

