



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY 1ER CRU ROUGE 2002

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Calcaire bathonien
- 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

Le village pittoresque de Volnay, situé à quelques kilomètres de Pommard, offre une gamme très variées de vins. En quittant les terroirs de haut de colline sur lesquels sont élaborés des vins puissamment aromatiques, le sol change de structure lorsque l'on se dirige plus vers le bas et nous trouvons des vins d'une élégance raffinée.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe brillante et couleur rouge pourpre, le nez du notre Volnay « En Chevret » est délicat et dégage des arômes de fruits et de végétaux. D'une bonne structure en bouche, ce vin très fin et rond est élégant avec des notes épicées et un fond vanillé.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

