



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY

2013

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 15% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Ce village pittoresque est situé bien au dessus de la plaine bourguignonne, sur un promontoire à quelques kilomètres de Pommard. A partir de l'esplanade située près de l'église et qui domine le village, nous pouvons observer cette même plaine et, lorsque la perspective est bonne, les sommets enneigés du Mont-Blanc.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Volnay 2013 se pare d'une robe rubis foncé. Les fruits rouges et la cerise sont très présents au nez. La bouche est ample. Les arômes de menthe et de fruits rouges confèrent à ce vin une fraîcheur avec de beaux tanins.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Cochon de lait - jarret de veau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

