

Eté 2017

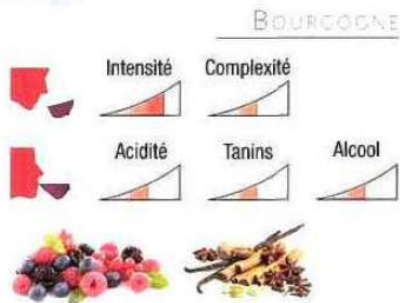
TASTING **PARIS**

BOURGOGNE

BEAUNE

MAISON LOUIS LATOUR

Vignes Franches 2011



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : carré d'agneau aux herbes fraîches. || Commentaires : bouche riche et soyeuse, avec des tanins précis et fondus. Finale équilibrée, d'une belle longueur. Un vin qui allie finesse et relief.

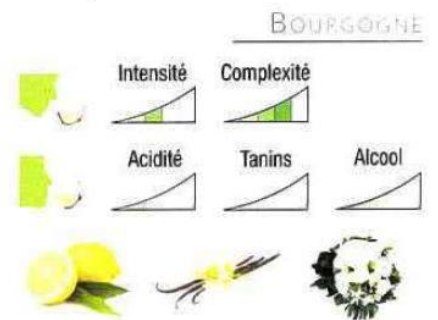
Pairing: rack of lamb with fresh herbs. || Comments: a rich and silky palate, with precise and melted tannins. Balanced finish, with a good length. A wine which combines finesse and relief.



PERNAND VERGELESSES

MAISON LOUIS LATOUR

En Caradeaux 2015



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : un filet de sole Nantua. || Commentaires : nez marqué par les fruits exotiques et le miel. Fruits mûrs en bouche, finale d'une belle longueur. Un vin très agréable par sa fraîcheur, sa complexité et sa minéralité.

Pairing: sole Nantua fillet. || Comments: nose marked by exotic fruits and honey. Ripe fruits on the palate, finish with a good length. A very pleasant wine with its freshness, complexity and minerality.



Automne 2017

DÉGUSTATION | BOURGOGNE

BEAUNE

LOUIS LATOUR

Vignes Franches 1^{er} Cru 2015

Service : 16° C - Garde / Ageing : 2022

Robe : rubis clair, brillante, limpide. Nez : des petits fruits rouges, une note végétale, élégante. Une touche de fumé. Bouche : tendre, avec une note de réglisse. Finale fraîche. Accords mets et vins : poularde de Bresse truffée. Commentaires : une belle consistance.

Visual aspect: clear ruby-red hue, brilliant and limpid. Nose: small red fruits, a vegetable note, elegant. A smoky hint. Palate: soft with an aroma of liquorice. Fresh finish. Food & wine pairings: fattened chicken with truffles. Comments: a lovely consistency.