



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU "AUX CRAS"

2010

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune Premier Cru
- VILLAGE Beaune
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 20 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 12 mois en fûts de chêne, 50% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Situé sur le haut du coteau de Beaune, le vignoble du Beaune « Aux Cras », extrêmement calcaire, est à l'origine une ancienne carrière. « Cras » est issu du mot « C(a)racos » qui signifie « colline rocheuse, coteau pierreux, éboulis ». Constitué de trois terrasses, le développement de la vigne y est précoce, grâce au réfléchissement du soleil sur les parois calcaires des terrasses, augmentant ainsi la luminosité, nécessaire au plein épanouissement des grappes. Les vignes du Domaine Louis Latour produisent ainsi un Beaune « Aux Cras » typique.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Aux Cras » 2010 dévoile une jolie robe jaune or. Au nez, c'est un vin riche et intense aux arômes de fruits blancs et de vanille. La bouche est ample, ronde et superbement équilibrée avec du gras et de la persistance. Dégusté en décembre 2011.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Plats sucrés/salés - poisson - fromage type Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

- Beaune 1<sup>er</sup> Cru "Aux Cras" 2010 - Gault & Millau - 16/20
- Beaune 1<sup>er</sup> Cru "Aux Cras" 2010 - Vins & Gastronomie Mars/Avril 2014 - \*\*
- Beaune 1<sup>er</sup> Cru "Aux Cras" 2010 - Guide Bettane & Desseauve 2013 - 15.5/20

