



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1ER CRU "GRÈVES" BLANC 2017

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile et craie
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Situé dans les vignobles au nord de Beaune, ce site exceptionnel domine la ville médiévale fortifiée qui reste à ce jour, la capitale du vin de Bourgogne. Les Grèves, dans le vignoble bourguignon, désignent en général des terrains formés de roches friables, d'éboulis fins, de sable et de graviers particulièrement favorables à la culture de la vigne. Les sols argileux et caillouteux de ce vignoble conviennent particulièrement bien à la nature du Chardonnay. Notre Beaune « Grèves » constitue le plus riche et le plus concentré de nos vins de Beaune.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Avec une robe jaune pâle, notre Beaune 1er cru "Grèves" révèle un nez riche et complexe aux arômes de fleur d'acacia et de brioche. La bouche présente une grande finesse avec des notes de menthol et d'amande, beaucoup de fraîcheur et une belle tenue.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson- crustacés - plats sucrés/salés - fromage type Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Beaune 1er Cru "Grèves" 2017 - Vigneron Magazine - Septembre 2019 - "Puissant et élégant"

