



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "PERRIÈRES"

2006

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

La vigne

- AGE MOYEN 25 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, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

On retrouve dans ce climat, situé sur le nord de l'appellation Beaune et exposé à l'est, d'anciens fronts de taille de carrières de calcaires variés et fins. Les sols argilo-calcaires peu épais et très pauvres des Perrières, associés à une forte pente, produisent un vin rouge puissant, structuré avec un bon potentiel de vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Un nez gourmand de cassis et de réglisse compose ce vin aux tannins fondus qui fait preuve de beaucoup de finesse et de longueur en bouche. Dégusté en août 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf bourguignon - magret de canard - bécasse - Camembert - fromage à pâte molle
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Beaune 1er Cru "Perrières" 2006 - Guide Bettane et Desseauve 2010 - 14,5/20

