



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "PERRIÈRES"

2011

- 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

Ce climat, d'1,32 hectare, est situé sur le nord de l'appellation Beaune et est 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 Tel un rubis, ce Beaune 1er Cru « Perrières » 2011 se caractérise par une robe intense et profonde. Le nez semble discret ; on perçoit les notes douces de la vanille puis les notes de menthol apportent de la fraîcheur. Des arômes de réglisse sont également présents avec une pointe d'arômes de fruit noir. La bouche est ample, les notes de réglisse apparaissent à nouveau et les tanins offrent une belle finale.
- 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°

