



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU "VIGNES FRANCHES"

2007

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 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 fût de chêne, 25% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

A l'époque, les propriétaires de ces terres ne devaient pas payer de redevance, d'où le nom "Vignes Franches". Le terroir argileux des "Vignes Franches" se trouve à mi-coteau sur un cailloutis très fin qui permet au sol de filtrer facilement l'eau. On retrouve dans ce vin toute l'opulence de son voisin Pommard, ainsi qu'un fruité extrêmement plaisant même jeune. C'est l'un des meilleurs Premiers Crus des environs, produisant un vin assurément élégant et plein de grâce, susceptible de vieillir pendant longtemps et atteindre la perfection.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Limpide et brillante, la robe du Beaune « Vignes Franches » est marquée par sa couleur rouge vif. En bouche on note des arômes intenses et complexes de fruits rouges, de noix de coco et de réglisse. Ce vin tendre est harmonieux avec ses tannins fondus et fait preuve de beaucoup d'élégance et d'une bonne persistance aromatique.
- 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°

