



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE ROUGE

2016

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fût de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Ce vin rouge provient des vignobles environnants la ville pittoresque de Beaune qui restent relativement méconnus par rapport à ceux des communes voisines plus petites. Pour cette raison, ce Beaune rouge est un excellent rapport qualité/prix et est une très bonne introduction aux vins rouges de la Côte de Beaune.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Beaune Rouge 2016 se pare d'une robe rubis d'une belle intensité. Au nez, de délicates notes de kirsch et de prune sauvage se dévoilent. La bouche est ample et révèle des arômes de cassis. Les tannins sont soyeux.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

