



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE CÔTE D'OR ROUGE 2023

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Côte d'Or
- APPELLATION Bourgogne Côte d'Or
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 25 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 cuve inox

Description

Issu du cépage emblématique de la Bourgogne, ce 100% Pinot Noir provient de vignes situées sur la Côte, essentiellement sur le piémont, en bordure des AOC Village. L'appellation régionale « Bourgogne Côte d'or », créée en 2017, a pour but de différencier les raisins issus des terroirs spécifiques de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. Un cahier des charges plus rigoureux que celui de l'appellation « Bourgogne » garantit un très beau niveau de qualité.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe rubis profonde, notre Bourgogne Côte d'Or Rouge 2023 révèle un nez où la cerise noire domine. Ample et gourmand en bouche, des arômes de cerise à nouveau et de muscade se dévoilent, sur des tanins soyeux, et une finale aux notes de moka. Très belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 2-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

