Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge 2022

- **Région** Bourgogne
- **Village** Bourgogne
- **Appellation** Bourgogne
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 25 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 50 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en cuve inox et en fûts de chêne
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Née officiellement en 1961, l'appellation s'étend en Côte-d'Or sur 12 communes des Hautes-Côtes et sur les hauteurs de 10 communes de la Côte de Beaune. En Saône-et-Loire, elle s'étend sur 4 communes des Hautes-Côtes ainsi que sur les hauteurs de 3 communes de la Côte de Beaune. La ligne de partage avec les Hautes-Côtes de Nuits passe à Magny-Iès-Villers.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2022 dévoile une robe profonde de couleur rubis avec un nez de réglisse et de cassis. En bouche, on retrouve des notes de cassis avec beaucoup de rondeur et de jolis tanins. Belle fraîcheur en finale.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande grillée - charcuterie fine - terrine de viande - fromage
- **Température de service** 14-15°

Revue de Presse

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge 2022 - Luxe in the City