



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE 2024

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- VILLAGE 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, chauffé 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-lès-Villers.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2024 présente une robe rubis intense. Le nez s'ouvre sur des arômes de cassis et de réglisse. La bouche, ample et harmonieuse, révèle des notes fruitées soutenues par des tanins élégants, et se prolonge sur une finale fraîche et équilibrée.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - terrine de viande - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

