



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE 2013

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Coteaux Bourguignons
- VILLAGE Bourgogne
- CÉPAGE Gamay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40-50 ans
- SOUS-SOL Granit et argile.
- RENDEMENT MOYEN 45-50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION La vinification est traditionnelle, en cuve ouverte, avec contrôle des températures entre 24 et 27°C. Le remontage a lieu une fois par jour lors de la macération qui est relativement courte, de 6 à 9 jours. Malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

### *Description*

Après plusieurs années de réflexion, l'appellation Coteaux Bourguignons fut créée en novembre 2011. Cette nouvelle appellation nous donne la liberté d'explorer et d'associer les différents terroirs et cépages bourguignons. Les raisins utilisés pour l'élaboration des Coteaux Bourguignons peuvent provenir des vignobles de toute la grande Bourgogne.

Les Gamay, Pinot Noir, César, Aligoté, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Pinot Blanc et Pinot Gris peuvent être vinifiés en monocépages ou assemblés. Ils permettent à nos oenologues de révéler une palette aromatique riche et dans le style de la maison.

Fort de notre implantation bicentenaire au coeur des vignobles Bourguignons, la Maison Louis Latour a ainsi l'opportunité d'exprimer à travers ce vin, sa vision à la fois traditionnelle et innovante des vins de Bourgogne.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Coteaux Bourguignons 2013 révèle une robe rubis avec des reflets rouge grenat. Le nez présente de belles notes de cerise. La bouche est ample avec des arômes de cassis et une belle structure tannique.
- POTENTIEL DE GARDE 3 ans
- ACCORD METS/VINS Ce vin est très versatile et accompagnera une large gamme de mets, tels que les viandes rouges grillées ou braisées, les viandes blanches grillées, les poissons gras comme le saumon et le thon, les plats de pâtes à la tomate ou à la viande, les salades, le fromage, les viandes fumées et la cuisine épicée comme le curry indien.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12 - 14°C

