



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGEELLES 1ER CRU "EN CARADEUX" 2016

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Pernand-Vergeelles
- APPELLATION Pernand-Vergeelles Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 25% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le village de Pernand-Vergeelles est situé à seulement trois kilomètres de celui d'Aloxe-Corton et est l'un des plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. La parcelle "En Caradeux", située à mi-pente et orientée plein est, fait face à la colline de Corton. Le sol est caillouteux avec un sous-sol composé de marnes et de calcaire à silex qui donne une typicité particulière à ce terroir. Les vignes sont travaillées traditionnellement par les vignerons du Domaine Louis Latour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une jolie robe brillante or pâle, notre Pernand-Vergeelles 1er Cru "En Caradeux" 2016 révèle au nez des notes de fruits blancs, de miel d'acacia et d'orange confite. La bouche est ample et fraîche avec des arômes d'amandes et d'agrumes.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

