Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux"
2017

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Pernand-Vergelesses
- **Appellation** Pernand-Vergelesses 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, chauffe moyenne

Description

Le village de Pernand-Vergelesses 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 marne 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 belle robe jaune pâle, notre Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" 2017 offre un nez alliant des notes de pâte d'amande, de chlorophylle et de pierre à fusil. Sa bouche est incroyablement ample et fraîche avec un parfum de poire et une finale poivrée.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" 2017 - Bourgogne Aujourd'hui - Janvier 2020 - 15/20

Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" 2017 - F. L'art de vivre selon le Figaro - Septembre 2020 - "Notre sélection de flacons issus du classement 2020"

Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" 2017 - En Magnum - Septembre 2020 - "Un Chardonnay de terroir et de style"

Pernand-Vergelesses "En Caradeux" 2017 - Sélection 2019 de la Cave de Prestige du BIVB