



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGEELLES 1^{ER} CRU "ILE DES VERGEELLES" 2023

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

La vigne

- AGE MOYEN 60 ans
- SOUS-SOL Argile ferreuse
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 10 à 12 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. Le vignoble de « l'île des Vergeelles » est situé relativement haut sur la colline et bénéficie de l'exposition nord-est, ce qui signifie que les raisins arrivent plus tard à maturité. Les vignes sont travaillées traditionnellement par les vigneronns du Domaine Louis Latour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pernand-Vergeelles 1er Cru "île des Vergeelles" 2023 dévoile une robe rubis profonde. Au nez, des notes complexes de cerise et de café. La bouche est ample et fraîche, avec des tanins soyeux, sur des notes de muscade et de cerise.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

