



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGEELLES BLANC

2023

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 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 sur le retour de la colline de Corton, là où sont cultivées les vignes de Corton-Charlemagne Grand Cru et Corton Grand Cru. C'est l'un des villages les plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. Provenant de types de sols similaires, mais dont l'orientation est au nord-est, les raisins arrivent tardivement à maturité et les vins possèdent des caractères minéraux et rustiques.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Avec sa robe jaune or pâle et brillant, notre Pernand blanc 2023 dévoile un nez aux notes grillées qui se mélangent à des notes florales. La bouche est gourmande, aux saveurs de vanille et de miel d'acacia. Belle tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

