



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VALMOISSINE PINOT NOIR

2006

- RÉGION Côteaux du Verdon
- VILLAGE Aups

- APPELLATION Indication Géographique Protégée Var
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 15 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle et mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

Description

Valmoissine est situé à l'emplacement d'un ancien monastère à 500 mètres d'altitude. Ceci garantit un bon ensoleillement durant les mois d'été tout en bénéficiant de la fraîcheur nocturne et limite les risques de gel printanier. L'exposition idéale plein sud des vignes porte les raisins à maturité au même moment que ceux de nos Cortons Grands Crus. Les rendements sont faibles afin d'assurer la maturité et la concentration des raisins qui donnent constamment des vins de grande qualité. Il en résulte un vin élégant d'une remarquable finesse.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin aux légers reflets pourpre offre en bouche des arômes de fraises des bois, d'herbes de Provence et de cerises associés à une acidité fraîche et des tanins souples. Des notes de réglisse et de prune persiste en bouche. Ce vin est frais et souple avec des tanins élégants. A déguster dans les prochaines années.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande rouge grillée - fromage - fruits rouges
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

