



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VALMOISSINE PINOT NOIR

2011

- 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 Le Domaine de Valmoissine 2011 se pare d'une belle robe rubis aux reflets grenat. Le nez est intense avec des arômes de griotte. La bouche est harmonieuse et se termine sur des tanins encore un peu jeunes, qui vont rapidement devenir fins et soyeux. Vin d'un très bel équilibre.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande rouge grillée - fromage - fruits rouges
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

