Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Volnay
2020

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Volnay
- **Appellation** Volnay
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **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, 15% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Ce village pittoresque est situé bien au dessus de la plaine bourguignonne, sur un promontoire à quelques kilomètres de Pommard. A partir de l'esplanade située près de l'église et qui domine le village, nous pouvons observer cette même plaine et, lorsque la perspective est bonne, les sommets enneigés du Mont-Blanc.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Volnay 2020 présente une robe à la couleur rubis. Au nez, il dévoile des notes de cerises griottes et de moka. Sa bouche ample et suave offre des arômes de cerise et d'épices, le tout s'exprimant avec de jolis tanins en finale.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Cochon de lait - jarret de veau - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°

Revue de Presse

Volnay 2020 - Wine Enthusiast - 92/100