



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU "AUX CRAS"

2006

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune Premier Cru
- VILLAGE Beaune
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 20 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 12 mois en fûts de chêne, 50% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Situé sur le haut du coteau de Beaune, le vignoble du Beaune « Aux Cras », extrêmement calcaire, est à l'origine une ancienne carrière. « Cras » est issu du mot « C(a)racos » qui signifie « colline rocheuse, coteau pierreux, éboulis ». Constitué de trois terrasses, le développement de la vigne y est précoce, grâce au réfléchissement du soleil sur les parois calcaires des terrasses, augmentant ainsi la luminosité, nécessaire au plein épanouissement des grappes. Les vignes du Domaine Louis Latour produisent ainsi un Beaune « Aux Cras » typique.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Vin puissant, le Beaune 1er Cru « Aux Cras » 2006 dévoile un nez floral et mentholé. D'une belle rondeur, il est très frais en bouche. Parfait à déguster d'ici 2011. Dégusté en novembre 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Plats sucrés/salés - poisson - fromage type Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

- Beaune 1er Cru "Aux Cras" 2006 - Gault & Millau - 17/20
- Beaune 1er cru "Aux Cras" 2006 - Guide Bettane & Desseauve 2009 - 14.5/20

