



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU BLANC 2013

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 50% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situées sur la mi-pente entre Beaune et La Montagne de Beaune, les parcelles qui constituent le Beaune Premier Cru bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel. De ce fait, les raisins arrivent à une maturité parfaite, mais avec une acidité suffisante pour préserver la fraîcheur des arômes.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Beaune 1er Cru Blanc 2013 dévoile une robe jaune pâle, brillante, avec des reflets dorés. Le nez révèle des notes vanillées, de fruits blancs, de pâte d'amande et de café. La bouche est ronde et ample, avec des arômes d'amande fraîche et de vanille. La finale est longue et minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

