



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1ER CRU "GRÈVES" BLANC 2016

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile et craie
- 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, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Situé dans les vignobles au nord de Beaune, ce site exceptionnel domine la ville médiévale fortifiée qui reste à ce jour, la capitale du vin de Bourgogne. Les Grèves, dans le vignoble bourguignon, désignent en général des terrains formés de roches friables, d'éboulis fins, de sable et de graviers particulièrement favorables à la culture de la vigne. Les sols argileux et caillouteux de ce vignoble conviennent particulièrement bien à la nature du Chardonnay. Notre Beaune « Grèves » constitue le plus riche et le plus concentré de nos vins de Beaune.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Beaune 1er Cru "Grèves" 2016 révèle une robe brillante or pâle. Le nez intense livre des notes de noisettes grillées et de fruits exotiques comme la mangue. Bouche ample et gourmande aux notes de pâte d'amande, de vanille et fruitées de pêche blanche. Jolie fin de bouche, tout en fraîcheur et longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson- crustacés - plats sucrés/salés - fromage type Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

