



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "LES AIGROTS"

2001

- 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

Le vignoble "Les Aigrots", situé au sud de la ville de Beaune à côté de la fameuse parcelle "Clos des Mouches", a une exposition excellente qui assure une maturité parfaite avant les vendanges. En patois bourguignon, le mot 'aigrot' était utilisé pour désigner le houx, arbuste dont les feuilles sont piquantes. Il y avait effectivement à cet endroit une végétation épineuse lorsqu'on lui donna son nom.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Robe or pâle. Le nez est fruité et citronné. La bouche est ample, onctueuse et puissante. A conserver 5/6 ans. Dégusté en janvier 2003.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés - fromage à pâte molle
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Beaune 1er Cru "Les Aigrots" 2001 - Wine Advocate - Avril 2003 - 86/100

