Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaune 1er Cru "Perrières"
2008

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Beaune
- **Appellation** Beaune Premier Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 25 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, 35% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Ce climat, d'1,32 hectare, est situé sur le nord de l'appellation Beaune et est exposé à l'est d'anciens fronts de taille de carrières de calcaires variés et fins. Les sols argilo-calcaires peu épais et très pauvres des Perrières, associés à une forte pente, produisent un vin rouge puissant, structuré avec un bon potentiel de vieillissement.

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce Beaune Perrières se montre très généreux avec ses arômes de réglisse, de mûre et de cerise à l'eau de vie. Sa bouche est ample, fruitée et ses tannins se révèlent encore très présents en finale.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Boeuf bourguignon - magret de canard - bécasse - Camembert - fromage à pâte molle
- **Température de service** 15-17°

Revue de Presse

Beaune 1er Cru "Perrières" 2008- Bourgogne Aujourd'hui- Juin 2009- 14.5/20