Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaune 1er Cru "Perrières"
2011

- **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** Tel un rubis, ce Beaune 1er Cru « Perrières » 2011 se caractérise par une robe intense et profonde. Le nez semble discret ; on perçoit les notes douces de la vanille puis les notes de menthol apportent de la fraîcheur. Des arômes de réglisse sont également présents avec une pointe d'arômes de fruit noir. La bouche est ample, les notes de réglisse apparaissent à nouveau et les tanins offrent une belle 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°