Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaune 1er Cru "Perrières"
2016

- **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** Avec sa robe rubis, notre Beaune 1er Cru "Perrières" 2016 offre un agréable nez mariant des notes de cerise et de sous-bois. La bouche est ronde et révèle de subtils arômes de cerise et de moka. Les tanins sont soyeux.
- **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" 2016 - Vigneron Magazine - Septembre 2019 - "Capable de s'adapter à des saveurs et textures multiples"