



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1ER CRU ROUGE 2010

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune Premier Cru
- VILLAGE Beaune
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Fermentation Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fût de chêne, 35% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le vignoble de Beaune qui fait face à l'est et domine la ville en contrebas est presque intégralement situé en pleine pente, bénéficiant de ce fait d'un large classement de ses climats en premiers crus. Les sols sont faits de calcaires bruns, irrégulièrement mêlés, d'argiles ou de sables. Ils conviennent parfaitement au Pinot Noir et contribuent à la grande richesse de ce Beaune 1er Cru.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Beaune 1er Cru rouge 2010 présente une belle robe grenat. Il exhale des parfums de fruits noirs comme le cassis ainsi que des notes fleuries de menthe poivrée et de fruits secs. La bouche est ronde avec beaucoup de fraîcheur et de fruit. Belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

