



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU "VIGNES FRANCHES"

2012

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 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 fût de chêne, 25% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

A l'époque, les propriétaires de ces terres ne devaient pas payer de redevance, d'où le nom "Vignes Franches". Le terroir argileux des "Vignes Franches" se trouve à mi-coteau sur un cailloutis très fin qui permet au sol de filtrer facilement l'eau. On retrouve dans ce vin toute l'opulence de son voisin Pommard, ainsi qu'un fruité extrêmement plaisant même jeune. C'est l'un des meilleurs Premiers Crus des environs, produisant un vin assurément élégant et plein de grâce, susceptible de vieillir pendant longtemps et atteindre la perfection.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une robe grenat intense, le Beaune 1er Cru « Vignes Franches » 2012 dévoile au nez des arômes de cerise et de réglisse. Les fruits rouges et noirs dominant en bouche accompagnés de notes d'épices et de cacao. Vin ample, bien équilibré avec beaucoup de puissance et de beaux tanins 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 "Vignes Franches" 2012 - Beaune 1er Cru "Aux Cras" 2012 - Vins & Gastronomie - Décembre 2012 - \*\*\*

Beaune 1er Cru "Vignes Franches" 2012 - Guide Hachette des Vins 2016 - Septembre 2015

Beaune 1er Cru "Vignes Franches" 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 16/20

