



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE BLANC

2003

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune
- VILLAGE Beaune
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire et craie
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Ce vin classique de la Maison Louis LATOUR provient des collines qui dominent la ville de Beaune. Les Beaune blancs comptent pour 5 % de la totalité des vins produits sous l'appellation Beaune. Le sol est composé de craie et de calcaire très appréciés du Chardonnay.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION La combinaison de ce terroir unique et de l'élevage traditionnel en fût de chêne permet l'élaboration d'un vin blanc au bouquet élégant, riche et d'un corps puissant et qui présente de généreuses caractéristiques de beurre fruité. Il est bien équilibré et possède une acidité ferme ainsi qu'une longue fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

