



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE ROUGE 2005

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

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

Description

Ce vin rouge provient des vignobles environnants la ville pittoresque de Beaune qui restent relativement méconnus par rapport à ceux des communes voisines plus petites. Pour cette raison, ce Beaune rouge est un excellent rapport qualité/prix et est une très bonne introduction aux vins rouges de la Côte de Beaune.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Beaune 2005 nous régale avec son bouquet riche en fruits aux délicieux arômes de groseille et de cassis auxquels s'accompagnent des notes plus végétales. Souple en bouche, il offre une parfaite continuité qui ravira les papilles. Un vin qui se dégustera avec grand plaisir dans deux à trois ans. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

