



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE ROUGE "CUVÉE LATOUR"

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile, calcaire et granit
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

### *Description*

Pour le Bourgogne Rouge "Cuvée Latour", la typicité est d'une grande importance. Ce vin est élaboré à partir de 100 % de Pinot Noir, les raisins provenant de zones géographiques peu connues du sud de la Côte d'Or, mais aussi de petites parcelles de Santenay et d'Auxey-Duresses. Le résultat est un Pinot Noir typique de la Côte de Beaune.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe rubis brillante, le Bourgogne rouge « Cuvée Latour » dévoile au nez des arômes de fruits rouge et de sous-bois. La bouche est ample avec des notes de cassis, de griotte et de réglisse. Belle finale aux tanins soyeux.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

