



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHOREY-LES-BEAUNE

2022

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chorey-les-Beaune
- VILLAGE Bourgogne
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 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 fûts de chêne, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé près de Ladoix-Serrigny et en face d'Aloxe-Corton, le village de Chorey-les-Beaune produit des vins rouges légers et souples et des blancs très élégants. Fait assez rare en Bourgogne, cette appellation ne comporte aucun climat classé en Premier Cru. Peu connu il y a une trentaine d'années, elle est de nos jours très appréciée.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chorey-les-Beaune 2022 dévoile une robe à la couleur rubis profonde. Son nez offre des notes de cerise, de sous-bois et de réglisse. Sa bouche, aux arômes de moka et de cerise à nouveau, est ample et fraîche. De très jolis tanins.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - viande en sauce - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

