Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Côte de Beaune-Villages
## 2003

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Côte de Beaune-Villages
- **Appellation** Côte de Beaune-Villages
- **Cépage** Pinot Noir

## La vigne

- **Age moyen** 25 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 50 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

## Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en cuve inox et en fûts de chêne
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

## Description

L'appellation de Côte de Beaune-Villages s'applique exclusivement aux vins rouges de 16 communes de la Côte de Beaune dont Saint-Aubin, Pernand-Vergelesses et Auxey-Duresses. La Maison Louis LATOUR sélectionne soigneusement les vins les plus représentatifs de l'appellation.

## Dégustation

- **Note de dégustation** Le Côte de Beaune-Villages 2010 dévoile une robe brillante d'une belle couleur rouge profond. Le nez de fruits rouges typique est dominé par la cerise. Belle souplesse en bouche, c'est un vin plutôt rond avec quelques notes épicées.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande grillée - charcuterie fine - terrine de viande - fromage
- **Température de service** 14-15°