



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU "ILE DES VERGELESSES" 2015

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Pernand-Vergelesse
- APPELLATION Pernand-Vergelesse Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 60 ans
- SOUS-SOL Argile ferreuse
- 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, 25% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le village de Pernand-Vergelesse est situé à seulement trois kilomètres de celui d'Aloxe-Corton et est l'un des plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. Le vignoble de « l'île des Vergelesse » est situé relativement haut sur la colline et bénéficie de l'exposition nord-est, ce qui signifie que les raisins arrivent plus tard à maturité. Les vignes sont travaillées traditionnellement par les vignerons du Domaine Louis Latour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pernand-Vergelesse 1^{er} Cru "île des Vergelesse" présente une robe rubis avec un nez gourmand et fin aux arômes de cerise, de vanille et des notes plus fumées. La bouche est puissante et droite avec des notes de réglisse, de cassis. Un vin équilibré, d'une belle longueur avec une finale fraîche de chlorophylle.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

