



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PINOT NOIR "LES PIERRES DORÉES"

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Coteaux Bourguignons
- VILLAGE Les Pierres Dorées
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 7 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire, oxyde de fer
- RENDEMENT MOYEN 48 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

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

Description

C'est dans le Sud de la grande Bourgogne, dans la région des Pierres Dorées, au coeur du Beaujolais, que nous avons entrepris en 2010 de planter du Pinot Noir. Ce projet, novateur et visionnaire comme l'ont été nos précédents investissements en Ardèche puis dans le Var, s'étend aujourd'hui sur 25 hectares. Le sol calcaire riche en oxyde de fer qui lui confère une couleur ocre très particulière, ainsi que l'altitude, contribuent à produire ce vin surprenant qui associe richesse et fraîcheur avec une belle complexité aromatique.

Cette région offre de magnifiques sols argilo-calcaires, les parcelles sélectionnées par la Maison Louis Latour forment deux îlots et se situent sur les villages de Morancé et Theizé. Avec un climat tempéré continental, les vignes bénéficient d'un ensoleillement idéal mais les températures y sont relativement fraîches, entre 280 et 400 mètres d'altitude.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Éclatante robe rouge intense aux reflets grenat. Au nez, on découvre un mélange gourmand de fleurs, de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, la matière est croquante, ronde et ample. Le Pinot Noir issu du terroir des Pierres Dorées offre un vin frais, souligné par des arômes concentrés de fruits noirs, avec une belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Carré d'agneau en croûte - cailles aux raisins - tartare de thon rouge - bar de ligne - fromage de chèvre - soupe de fruits rouges.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-16°C

