



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU "LES COMBES"

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Saint-Aubin Premier Cru
- VILLAGE Saint-Aubin
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 10% neuf
- FÛTS 8 à 10 mois en fûts de chêne, 10% neuf

### *Description*

Situé non loin à l'ouest de Chassagne-Montrachet, le village de Saint-Aubin produit des vins rouges et blancs distingués et d'un très bon rapport qualité/prix. Parfois resté dans l'ombre de ses illustres voisins, Saint-Aubin est un terroir à découvrir et à faire découvrir pour ses qualités remarquables et son prix attractif.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru "Les Combès" présente une robe or pâle. Le nez est subtil et délicat avec des notes florales, de miel et d'amande fraîche. Un vin très élégant avec beaucoup de finesse. Belle rondeur en fin de bouche et bonne persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

