Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaune 1er Cru "Aux Cras"
2013

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Beaune
- **Appellation** Beaune Premier Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 20 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 40hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 12 mois en fûts de chêne, 50% de fûts neufs
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Situé sur le haut du coteau de Beaune, le vignoble du Beaune « Aux Cras », extrêmement calcaire, est à l'origine une ancienne carrière. « Cras » est issu du mot « C(a)racos » qui signifie « colline rocheuse, coteau pierreux, éboulis ». Constitué de trois terrasses, le développement de la vigne y est précoce, grâce au réfléchissement du soleil sur les parois calcaires des terrasses, augmentant ainsi la luminosité, nécessaire au plein épanouissement des grappes. Les vignes du Domaine Louis Latour produisent ainsi un Beaune « Aux Cras » typique.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Beaune 1er Cru "Aux Cras" arbore une discrète robe or claire qui prend des reflets plus vifs avec l'âge. Au nez, c'est un méli-mélo d'amandes, de fruits secs et de fleurs blanches. Suivant les millésimes, il n'est pas rare d'y trouver des arômes de sous-bois, des notes beurrées ou de miel ainsi que des épices tels que la cannelle. Charnu et souple, il est aussi doté d'une bonne acidité. Le tout est harmonieux.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Plats sucrés/salés - poisson - fromage type Soumaintrain
- **Température de service** 12-14°