



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1ER CRU "CLOS DES MOUCHES"

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

### La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### Vinification & Elevage

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



### Description

Le Beaune « Clos des Mouches » doit son nom aux abeilles très présentes dans ce vignoble : dans le dialecte bourguignon, les abeilles étaient aussi appelées « mouches à miel » ou juste « mouches ». Ce Clos est situé sur un coteau exposé plein sud. Les sols sont faits de calcaires bruns, irrégulièrement mêlés, d'argiles ou de sables ; ils conviennent parfaitement au Pinot Noir et contribuent à la grande richesse de ce Beaune 1er Cru "Clos de Mouches".

### Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Arômes subtils et fins de baies noires et de musc sur fond d'épices d'une grande complexité en bouche, sur une finale tendre et raffinée - à conserver 6/8 ans
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°