



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1ER CRU "DOMAINE LATOUR" 2012

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

### *La vigne*

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

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le vignoble de Beaune qui fait face à l'est et domine la ville en contrebas est presque intégralement situé en pleine pente, bénéficiant de ce fait d'un large classement de ses climats en premiers crus. Le Domaine Louis LATOUR produit ce vin à partir de deux 1ers Crus que sont "Les Perrières" et le "Clos du Roi". Les sols argilo-calcaires et l'exposition idéale de ces vignobles permettent l'élaboration d'excellents vins d'année en année. Les vignes sont assez âgées et produisent des vins avec un réel potentiel au vieillissement.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une jolie robe rouge intense, le Beaune 1er Cru « Domaine Latour » dévoile des arômes de fruits noirs tels que la mûre et la myrtille accompagnés de notes chocolatées liées à l'élevage en fût. Long en bouche, c'est un vin ample et puissant avec une touche de réglisse en fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

