Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Beaune 1er Cru "Domaine Latour"

## 2023

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Beaune
- **Appellation** Beaune Premier Cru
- **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, chauffe 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°