



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "GRÈVES" BLANC 2022

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile et craie
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

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

Description

Situé dans les vignobles au nord de Beaune, ce site exceptionnel domine la ville médiévale fortifiée qui reste à ce jour, la capitale du vin de Bourgogne. Les Grèves, dans le vignoble bourguignon, désignent en général des terrains formés de roches friables, d'éboulis fins, de sable et de graviers particulièrement favorables à la culture de la vigne. Les sols argileux et caillouteux de ce vignoble conviennent particulièrement bien à la nature du Chardonnay. Notre Beaune « Grèves » constitue le plus riche et le plus concentré de nos vins de Beaune.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe de notre Beaune 1er Cru 'Grèves' 2022 est jaune pâle et brillante. Son nez est floral développant des parfums de chèvre-feuille, de vanille et boisés. Sa bouche ample dévoile des notes de noisette grillée et une finale saline. Beaucoup de persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson- crustacés - plats sucrés/salés - fromage type Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

