



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1^{ER} CRU "LES AIGROTS" 2003

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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, 50% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le vignoble "Les Aigrots", situé au sud de la ville de Beaune à côté de la fameuse parcelle "Clos des Mouches", a une exposition excellente qui assure une maturité parfaite avant les vendanges. En patois bourguignon, le mot 'aigrot' était utilisé pour désigner le houx, arbuste dont les feuilles sont piquantes. Il y avait effectivement à cet endroit une végétation épineuse lorsqu'on lui donna son nom.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Beaune Premier Cru possède une jolie robe brillante aux reflets citron et dégage un bouquet net et délicat avec de subtiles notes fruitées et jeunes de miel et de citron. C'est un vin rond mais fin, d'une légère acidité aux saveurs boisées et fruitées. A déguster dans les cinq ans à venir.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés - fromage à pâte molle
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

