



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "PERRIÈRES"

2012

- 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 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

On retrouve dans ce climat, situé sur le nord de l'appellation Beaune et exposé à l'est, d'anciens fronts de taille de carrières de calcaires variés et fins. Les sols argilo-calcaires peu épais et très pauvres des Perrières, associés à une forte pente, produisent un vin rouge puissant, structuré avec un bon potentiel de vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Beaune 1er Cru « Perrières » 2012 se pare d'une jolie robe grenat. Au nez, les arômes de framboise et de chlorophylle se marient parfaitement bien aux notes grillées. Des notes grillées et fumées se retrouvent en bouche accompagnées d'arômes de sous-bois et de mousse. Vin ample avec de beaux tanins. Superbe !
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf bourguignon - magret de canard - bécasse - Camembert - fromage à pâte molle
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

