Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Beaune 1er Cru "Vignes Franches"

## 1996

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Beaune
- **Appellation** Beaune Premier Cru
- **Cépage** Pinot Noir

## *La vigne*

- **Age moyen** 35 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 fût de chêne, 25% de fûts neufs
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

## *Description*

A l'époque, les propriétaires de ces terres ne devaient pas payer de redevance, d'où le nom "Vignes Franches". Le terroir argileux des "Vignes Franches" se trouve à mi-coteau sur un cailloutis très fin qui permet au sol de filtrer facilement l'eau. On retrouve dans ce vin toute l'opulence de son voisin Pommard, ainsi qu'un fruité extrêmement plaisant même jeune. C'est l'un des meilleurs Premiers Crus des environs, produisant un vin assurément élégant et plein de grâce, susceptible de vieillir pendant longtemps et atteindre la perfection.

## *Dégustation*

- **Note de dégustation** Une robe rubis intense avec des reflets violacés. Le Beaune « Vignes Franches » 1996 a un nez très expressif allant sur des notes de vanille épicées. La bouche est intense, avec une bonne tenue et une structure ferme qui conduit à une fin de bouche explosive.
- **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°