



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1^{ER} CRU "VIGNES FRANCHES"

1999

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune Premier Cru
- VILLAGE Beaune
- 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, chauffé 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 D'une robe cerise et rubis intense, le Beaune « Vignes Franches » 1999, un peu fermé dans sa jeunesse, dévoile d'agréables arômes concentrés de cerises noires et de framboises, de chocolat, d'épices et de poivron noir. Avec du corps, le palais offre une élégance restreinte et de la puissance. Les tannins sont ronds et la fin de bouche est longue et soyeuse. Charmeur sur des arômes de fruits jeunes, ce vin est prometteur. A ne pas manquer !
- 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°

Revue de Presse

Beaune 1er Cru "Vignes Franches" 1999 - Wine Advocate - Juin 2001 - 87-88/100
Beaune 1er Cru "Vignes Franches" 1999 - Guide Hachette 2003 - "Plein de promesse"

