



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU "VIGNES FRANCHES" 2005

- 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 Un bouquet enchanteur aux arômes associant la cerise fraîche (notamment de burlat) à des notes plus épicées de réglisse voir de kirsh. En bouche, le Beaune « Vignes Franches » 2005 est un vin d'une grande puissance, aux tannins souples. Vin harmonieux, il sera parfait à déguster après 5 à 7 ans de garde. Dégusté en janvier 2007.
- 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" 2005 - Bourgogne N°1 spécial route des vins - été 2008 - "Belle pureté aromatique"

Beaune 1er Cru "Vignes Franches" 2005 - Guide Bettane & Desseaveu 2009 - 15.5/20

Beaune 1er Cru "Vignes Franches" 2005 - Figaro Magazine - 10 Avril 2007 - "Considéré comme l'un des plus fameux de la Côte de Beaune"

