



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

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

2008

- 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 Equilibré et fin, le Beaune « Vignes Franches » dévoile en bouche des notes de cerises fraîches, de réglisse et d'épices. Ce vin est harmonieux avec des tanins fondus ce qui le rend agréable en bouche.
- 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" 2008 - Guide Bettane et Desseauve 2011 - 14,5/20  
Beaune 1er Cru "Vignes Franches" 2008- Bourgogne Aujourd'hui- Juin 2009- 15/20

