Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaune 1er Cru "Vignes Franches"
2013

- **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** Notre Beaune Premier Cru « Vignes Franches » 2013 dévoile une robe rubis intense. Au nez, des arômes de cerise et de réglisse accompagnent des notes boisées. La bouche est ample avec des arômes de cassis et de moka. De la fraicheur et une belle persistance tannique en finale !
- **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" 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 16/20