Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaune Blanc
2001

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Beaune
- **Appellation** Beaune
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Calcaire et craie
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 10% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Ce vin classique de la Maison Louis LATOUR provient des collines qui dominent la ville de Beaune. Les Beaune blancs comptent pour 5 % de la totalité des vins produits sous l'appellation Beaune. Le sol est composé de craie et de calcaire très appréciés du Chardonnay.

Dégustation

- **Note de dégustation** Robe or pâle cristalline avec des reflets verts. Le nez est délicat, minéral sur un fond d'abricot, légèrement grillé. La bouche est ample, capiteuse et équilibrée. A conserver 4/5 ans. Dégusté en janvier 2003.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - fromage
- **Température de service** 11-13°