



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE BLANC

2001

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune
- VILLAGE 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, chauffée 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°

