



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE BLANC 2005

- 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, chauffé 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 Le nez puissant dévoile des notes de fleurs blanches tels que le lys et la jacinthe. Légèrement citronné, bien équilibré et d'une très belle longueur en bouche, le Beaune 2005 pourra être dégusté dès maintenant ou dans les deux à trois ans. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

Revue de Presse

Beaune blanc 2005 - Magazine Gault&Millau - Septembre 2012 - 16/20

