



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE BLANC

2009

- 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 Le Beaune blanc 2009 a une jolie couleur jaune clair. Le nez se caractérise par des arômes prononcés de nougat : un mélange de miel, d'amande et de noisettes. En bouche, l'amande et la menthe dominant. La finale est fraîche et d'une belle minéralité. Bel équilibre. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

Revue de Presse

Beaune blanc 2009 - Magazine En Bourgogne - Décembre 2011 - "Élégance et fraîcheur"

