



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE BLANC

2012

- 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 Beaune Blanc 2012 offre un nez floral aux arômes de vanille, de noisette et de menthe fraîche. La bouche est ronde avec une belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

### *Revue de Presse*

Beaune blanc 2012 - Guide Bettane & Desseuve 2015 - 14.5/20

