



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE BLANC

2024

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune
- VILLAGE Beaune
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 11 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 D'une robe brillante or pâle, notre Beaune 2024 dévoile au nez des arômes de chèvrefeuille et de pâte d'amande. La bouche, ronde et parfumée par des notes d'agrumes, révèle une touche d'abricot ainsi qu'une belle finale gourmande.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

