Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaune Rouge
1997

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Beaune
- **Appellation** Beaune
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fût de chêne
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Ce vin rouge provient des vignobles environnants la ville pittoresque de Beaune qui restent relativement méconnus par rapport à ceux des communes voisines plus petites. Pour cette raison, ce Beaune rouge est un excellent rapport qualité/prix et est une très bonne introduction aux vins rouges de la Côte de Beaune.

Dégustation

- **Note de dégustation** Au nez on note d'intenses arômes de cerise et d'élégants arômes de fruits rouges. Ces saveurs sont sublimées en bouche et l'on remarque des tannins souples, une acidité équilibrée ainsi qu'une bonne persistance.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°