Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaune Rouge
2011

- **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 fûts 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** Le Beaune rouge 2011 possède une robe grenat brillante et un joli nez de sous-bois, de cerise et de réglisse. La bouche est généreuse avec de la fraicheur et des arômes de menthe poivrée accompagnés d'une légère note boisée en finale Les tanins sont élégants.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°