



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE ROUGE

2012

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune
- VILLAGE 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, chauffée 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 D'une robe rubis foncé, le Beaune rouge 2012 révèle au nez un parfum de fruits rouges et de réglisse. Rond en bouche, les arômes de cassis se marient parfaitement aux notes de moka. Un grand classique du pinot noir.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

### *Revue de Presse*

Beaune rouge 2012 - Vins & Gastronomie - Décembre 2012 - \*\*

