Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaune Rouge
2016

- **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** Ce Beaune Rouge 2016 se pare d'une robe rubis d'une belle intensité. Au nez, de délicates notes de kirsch et de prune sauvage se dévoilent. La bouche est ample et révèle des arômes de cassis. Les tannins sont soyeux.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°