



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE CÔTE D'OR ROUGE 2018

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Côte d'Or
- APPELLATION Bourgogne Côte d'Or
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 25 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 cuve inox

Description

Issu du cépage emblématique de la Bourgogne, ce 100% Pinot Noir provient de vignes situées sur la Côte, essentiellement sur le piémont, en bordure des AOC Village. L'appellation régionale « Bourgogne Côte d'or », créée en 2017, a pour but de différencier les raisins issus des terroirs spécifiques de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. Un cahier des charges plus rigoureux que celui de l'appellation « Bourgogne » garantit un très beau niveau de qualité.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe brillante aux reflets rubis, notre Bourgogne Côte d'Or rouge 2018 dévoile au nez des arômes de sous-bois et de mûre. La bouche est ronde et fraîche avec des notes de réglisse et de cassis.
- POTENTIEL DE GARDE 2-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

