



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE 2020

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox et en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Née officiellement en 1961, l'appellation s'étend en Côte-d'Or sur 12 communes des Hautes-Côtes et sur les hauteurs de 10 communes de la Côte de Beaune. En Saône-et-Loire, elle s'étend sur 4 communes des Hautes-Côtes ainsi que sur les hauteurs de 3 communes de la Côte de Beaune. La ligne de partage avec les Hautes-Côtes de Nuits passe à Magny-lès-Villers.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune possède une robe sombre à reflets grenat. Son nez riche et complexe dévoile des notes de cerise noire, de moka, de muscade et de réglisse. Sa bouche ample et fraîche aux arômes de réglisse offre de jolis tanins en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - terrine de viande - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

### *Revue de Presse*

Bourgogne rouge Hautes Côtes de Beaune - James Suckling - 90/100

