



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE 2023

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- APPELLATION 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 La robe se présente d'un rubis profond et brillant. Le nez s'ouvre avec intensité sur des arômes de sous-bois, de muscade et une délicate pointe de cassis. En bouche, l'attaque est ample et ronde. La fraîcheur soutient harmonieusement les saveurs de cassis qui se prolongent jusqu'à une belle finale, structurée par de beaux tanins.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - terrine de viande - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

