Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bourgogne Pinot Noir
2005

- **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

Description

Fruits d'une longue histoire, la Bourgogne et ses vins sont réputés dans le monde entier. Le Pinot Noir en est un cépage indigène, c'est à dire originaire de cette région. Le Bourgogne Pinot Noir est une appellation régionale pour laquelle les vins sont issus de diverses parties de la Bourgogne. Ce vin possède les caractéristiques des jolis vins de Bourgogne.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe couleur pourpre brillante, ce vin reflète toute l'excellence du Pinot Noir. De subtiles notes animales viennent compléter les délicieux arômes de cerises. Long en bouche et aux tannins souples, le Pinot Noir 2005 peut être dégusté avec plaisir dès à présent. Dégusté en janvier 2007.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Viandes grillées - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°