



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE PINOT NOIR

2006

- 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

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 Un joli nez qui exprime des notes de fruits rouges et légèrement végétales. Ce vin a une bonne acidité bien équilibrée par des tannins secs. A boire dès 2009-2010.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

