



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE PINOT NOIR

2012

- 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 Les reflets rouge grenat illuminent la robe de ce Bourgogne Pinot Noir 2012. Les arômes de fruit rouge se dégagent généreusement, enrichis par les délicates notes de cassis et de myrtille. Ample et puissant en bouche, ce vin révèle une belle complexité aromatique, enrobée dans des tannins souples. Les notes de cassis et de café persistent pour une finale élégante et agréable.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

