Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bourgogne Pinot Noir
2014

- **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** Notre Bourgogne Pinot Noir 2014 se pare d'une robe rubis brillante. Au nez, des notes de bourgeon de cassis et de moka se dégagent. Rond en bouche, c'est un vin élégant et fruité avec des arômes de cassis et de cerise. Jolis tanins fondus et souples.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Viandes grillées - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°