



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE PINOT NOIR "LA CHANFLEURE" 2023

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 55hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Fermentation Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE Cuve Inox

Description

La Chanfleure est un ancien mot utilisé comme synonyme de tâte-vin, il s'agit en fait de la pipette qui sert au caviste à tirer du vin d'un fût pour le goûter durant la vinification. Nous avons choisi de lier le terme "La Chanfleure" à certain de nos vins afin de leur accoler un gage de reconnaissance supplémentaire. Le Bourgogne Pinot Noir est une appellation régionale pour laquelle les vins sont issus de diverses parties de la Bourgogne. Ce Pinot Noir "La Chanfleure" possède les caractéristiques des jolis vins de Bourgogne.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Bourgogne Pinot Noir « La Chanfleure » 2023 présente une robe rubis intense. Le nez, d'une grande finesse, s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges relevés de notes épicées et réglissées. En bouche, le vin séduit par sa texture souple et son bel équilibre. On y retrouve des notes persistantes de cassis évoluant dans un ensemble frais et harmonieux.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

