



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE ROUGE "ANNIVERSAIRE"

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire et granite
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

Description

C'est en hommage à l'ancienneté de la Maison LATOUR et à la succession ininterrompue de père en fils sur sept générations, que la Maison LATOUR décida de célébrer son bicentenaire avec ce qui a fait sa renommée: ses vins. Le Bourgogne Rouge "Anniversaire" en est un exemple. Il est issu de raisins du sud de la Bourgogne, bien exposé mais moins connu. C'est un vin parfaitement équilibré.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Il présente une robe rubis classique et offre un bouquet de fruits rouges, de sous-bois et une finale de velours. Souple et harmonieux en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

