



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHOREY-LES-BEAUNE

2010

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chorey-les-Beaune
- VILLAGE Bourgogne
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Situé près de Ladoix-Serrigny et en face d'Aloxe-Corton, le village de Chorey-les-Beaune produit des vins rouges légers et souples et des blancs très élégants. Fait assez rare en Bourgogne, cette appellation ne comporte aucun climat classé en Premier Cru. Peu connu il y a une trentaine d'années, elle est de nos jours très appréciée.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe rubis brillante, le Chorey les Beaune 2010 est élégant et équilibré avec de jolis arômes de fraises des bois, légèrement réglissé. Les tanins sont discrets. Vin agréable à consommer dès maintenant. (Dégusté en novembre 2011)
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - viande en sauce - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

