



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU "EN CARADEUX" 2010

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Pernand-Vergelesses
- APPELLATION Pernand-Vergelesses Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 25% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le village de Pernand-Vergelesses est situé à seulement trois kilomètres de celui d'Aloxe-Corton et est l'un des plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. La parcelle "En Caradeux", située à mi-pente et orientée plein est, fait face à la colline de Corton. Le sol est caillouteux avec un sous-sol composé de marnes et de calcaire à silex qui donne une typicité particulière à ce terroir. Les vignes sont travaillées traditionnellement par les vigneronns du Domaine Louis Latour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" a une jolie robe jaune pâle ainsi qu'un nez puissant. La bouche est ample avec des arômes d'amande grillée. Le vin riche et rond est très équilibré, avec une certaine tension en finale. Le boisé est fondu. Belle longueur en bouche. Un très joli vin, déjà flatteur.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" 2010 - Vins & Gastronomie Mars/Avril 2014 - *

