



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PERNAND-VERGEELLES 1ER CRU "EN CARADEUX"

2011

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Pernand-Vergeelles
- APPELLATION Pernand-Vergeelles 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-Vergeelles 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 Ce Pernand-Vergeelles 1er Cru « En Caradeux » Blanc 2011 offre à la vue une robe jaune aux sublimes reflets verts. Les notes d'amandes grillées parfument l'odorat. Les arômes de vanille entrelacés aux notes florales soulignent la délicatesse de ce vin. Ample en bouche, des notes de sève se découvrent tandis que l'amande fraîche réveille les papilles. Des touches fumées apportent une agréable et belle persistance en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

