



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGEELLES 1^{ER} CRU "EN CARADEUX" 2016

- 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 vignerons du Domaine Louis Latour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une jolie robe brillante or pâle, notre Pernand-Vergeelles 1^{er} Cru "En Caradeux" 2016 révèle au nez des notes de fruits blancs, de miel d'acacia et d'orange confite. La bouche est ample et fraîche avec des arômes d'amandes et d'agrumes.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

