Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux"
2020

- **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, chauffe 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 marne 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** Le Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux" 2020 présente une robe jaune pâle brillante et un nez intense aux aromes d'amande et de pain grillé. La bouche est ample, rafraichissante et dévoile des aromes d'amande et de vanille. Très belle longeur en fin de bouche.
- **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" 2020 - Les Echos - Octobre 2022