



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PERNAND-VERGEELLES 1<sup>ER</sup> CRU "ILE DES VERGEELLES" 1999

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pernand-Vergeelles Premier Cru
- VILLAGE Pernand-Vergeelles
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 60 ans
- SOUS-SOL Argile ferreuse
- 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, 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. Le vignoble de « l'île des Vergeelles » est situé relativement haut sur la colline et bénéficie de l'exposition nord-est, ce qui signifie que les raisins arrivent plus tard à maturité. Les vignes sont travaillées traditionnellement par les vignerons du Domaine Louis Latour.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Avec un sol principalement composé d'argile, ce village possède un terroir idéal pour le raisin rouge. Le Pernand-Vergeelles 1<sup>er</sup> Cru « l'île des Vergeelles » 1999 possède un nez séduisant avec des arômes de cassis et de groseilles. Fermé, avec des tannins ronds et une acidité équilibrée en bouche, il a de la profondeur et une bonne structure.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

