



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU "ILE DES VERGELESSES" 2006

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pernand-Vergelesse Premier Cru
- VILLAGE Pernand-Vergelesse
- 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-Vergelesse 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 Vergelesse » 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 vigneron du Domaine Louis Latour.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin a une robe rouge vermillon avec un bouquet classique et très séduisant de framboises et d'autres baies rouges. En bouche, il offre des notes intenses de fruits des bois.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

