



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU "ILE DES VERGELESSES" 2008

- 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 vignerons du Domaine Louis Latour.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin puissant et rond exprime des arômes de cassis, de réglisse avec des tannins fondus. Très bonne tenue en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

### *Revue de Presse*

Pernand-Vergelesse 1<sup>er</sup> Cru "île des Vergelesse" 2008- Bourgogne Aujourd'hui- Juin 2009- 14.5/20

