



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGEELLES 1^{ER} CRU "ILE DES VERGEELLES" 2010

- 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 Une robe rubis et un nez puissant et fin aux arômes de cerise caractérisent le Pernand-Vergeelles 1^{er} Cru « Île des Vergeelles » 2010. La bouche est riche et souple. Vin équilibré, avec une 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-Vergeelles 1^{er} Cru "Île des Vergeelles" 2010 - Guide Bettane & Desseauve 2013 - 16/20

