Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pernand-Vergelesses 1er Cru "Ile des Vergelesses"

2016

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Pernand-Vergelesses
- **Appellation** Pernand-Vergelesses Premier Cru
- **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, 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. Le vignoble de « l'Ile des Vergelesses » 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** Notre Pernand-Vergelesses 1er Cru « Ile de Vergelesses » 2016 dévoile une robe profonde couleur rubis. D'un nez intense avec de délicieuses notes de fraise des bois et de framboise, ce vin révèle en bouche une belle amplitude. On note une belle longueur rappelant des arômes de sous-bois.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°