Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pernand-Vergelesses 1er Cru "Ile des Vergelesses"

2018

- **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** 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°