



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGELESSES BLANC

2018

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Pernand-Vergelesses
- APPELLATION Pernand-Vergelesses
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 25% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le village de Pernand-Vergelesses est situé à seulement trois kilomètres de celui d'Aloxe-Corton sur le retour de la colline de Corton, là où sont cultivées les vignes de Corton-Charlemagne Grand Cru et Corton Grand Cru. C'est l'un des villages les plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. Provenant de types de sols similaires, mais dont l'orientation est au nord-est, les raisins arrivent tardivement à maturité et les vins possèdent des caractères minéraux et rustiques.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Pernand Vergelesses, paré d'une robe profonde couleur grenat, exhale un nez aux notes de réglisse et de mûre. Ample et frais, il révèle en bouche des arômes de réglisses et de café sur des tanins soyeux.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

