



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGELESSES ROUGE

2010

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Pernand-Vergelesses
- APPELLATION Pernand-Vergelesses
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile ferreuse
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 20% 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 D'une robe rubis, notre Pernand-Vergelesses 2010 possède un discret et frais de prune rouge et de noyau. Vin tout en finesse et flatteur dès aujourd'hui.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Canard rôti - coq au vin - boeuf bourguignon - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

