



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-AUBIN 1ER CRU

2016

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Saint-Aubin Premier Cru
- VILLAGE Saint-Aubin
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL 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, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé non loin à l'ouest de Chassagne-Montrachet, le village de Saint-Aubin produit des vins rouges et blancs distingués et d'un très bon rapport qualité/prix. Parfois resté dans l'ombre de ses illustres voisins, Saint-Aubin est un terroir à découvrir et à faire découvrir pour ses qualités remarquables et son prix attractif.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe jaune pâle, notre Saint-Aubin 1er Cru 2016 révèle un nez d'une belle intensité mariant remarquablement des notes d'amande, de miel, de vanille et de pêche jaune. Ample en bouche, ce vin associe avec délicatesse des arômes de vanille et de noisettes. On note une belle tenue.
- POTENTIEL DE GARDE 5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

