



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-AUBIN 1ER CRU

2018

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Saint-Aubin
- APPELLATION Saint-Aubin Premier Cru
- 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 2018 dévoile au nez des notes florales, de vanille et d'amandes grillées. Il offre une bouche ronde aux arômes de pâte d'amande, le tout s'exprimant sur un bel équilibre entre fraîcheur et minéralité.
- POTENTIEL DE GARDE 5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

