



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU

2020

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

### *La vigne*

- 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 Notre Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru présente une robe brillante jaune pâle. Il dévoile un nez aux notes d'amande et de vanille. Il possède une bouche ample et ronde aux arômes de miel, de vanille et de brioche. Le tout s'exprimant avec une belle fraîcheur en finale.
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

