Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Saint-Aubin 1er Cru
2020

- **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, chauffe 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 1er 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 fraicheur en finale.
- **Potentiel de garde** 5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°