



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-AUBIN 1ER CRU "DERRIÈRE CHEZ EDOUARD" 2015

- 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 45hl/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. Le premier cru « Derrière chez Edouard » se trouve à une altitude relativement élevée (environ 350 mètres) juste au-dessus des dernières maisons du village. Cette parcelle, exposée est et constituée principalement de calcaire, fut nommée ainsi car elle se situait derrière la maison de la famille Edouard.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe or pâle, notre Saint-Aubin 1er Cru « Derrière chez Edouard » 2015 dévoile un nez de fruits jaunes et de brioche. La bouche est ample, ronde et gourmande avec des arômes de fruits exotiques et d'amande accompagnés d'une note muscatée. Belle finale saline.
- POTENTIEL DE GARDE 5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

