



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-AUBIN 1ER CRU "LES COMBES"

2022

- 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%v
- 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'un robe brillante et à la couleur or pâle, notre Saint-Aubin 1er Cru "Les Combes" 2022 offre un nez aux parfums de vanille et de pâte d'amande. Sa bouche, parfaitement équilibrée, rappelle la pâte d'amande. Ce vin présente une très belle longueur et beaucoup de fraîcheur.
- POTENTIEL DE GARDE 5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

