Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Saint-Aubin
2004

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Saint-Aubin
- **Appellation** Saint-Aubin
- **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 présente une robe limpide jaune d'or, c'est un vin assez minéral, typique de fruits secs et soutenu par des notes plus subtiles telles que les épices, la vanille, les fruits exotiques et le miel. Une très bonne structure et une fin de bouche souple.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°