Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Saint-Aubin
2005

- **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** Le Saint Aubin 2005 séduit le dégustateur par ses arômes de menthe fraîche et de chlorophylle et ses légères notes de d'amande fraîche. Il se dégustera à merveille après deux à trois de garde. Dégusté en janvier 2007.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°