



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-AUBIN

2007

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Saint-Aubin
- VILLAGE 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, 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 La robe présente une jolie couleur jaune pâle. Le nez est légèrement beurré et révèle des notes de pêches blanches. La bouche est franche, fraîche et minérale. Ce vin, déjà très agréable à boire maintenant, saura patienter encore 2 à 3 ans avant d'être à son apogée.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

