



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-AUBIN

2011

- 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 Ce Saint-Aubin 2011 révèle une belle robe jaune aux reflets or pale. Les notes d'amandes fraîches sont présentes au nez tout en laissant s'échapper des arômes floraux. Le Saint-Aubin offre au palais de beaux fruits blancs, laissant deviner les arômes de la sève. Ample, il se dénote une belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

