



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-AUBIN

2024

- 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, 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'une robe brillante jaune à reflets or pâle, notre Saint-Aubin 2024 offre un nez aux arômes de vanille et de fleurs d'acacia. En bouche on retrouve une belle rondeur et une belle fraîcheur, avec des notes florales aux pointes muscatées, et une belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

