



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-AUBIN ROUGE 2020

- **RÉGION** Côte de Beaune
- **VILLAGE** Saint-Aubin

- **APPELLATION** Saint-Aubin
- **CÉPAGE** Pinot Noir



La vigne

- **ÂGE MOYEN** 35 ans
- **SOUSS-SOL** Argilo-calcaire
- **RENDEMENT MOYEN** 45 hl/ha
- **VENDANGE** Manuelle

Vinification & Elevage

- **FERMENTATION** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **ELEVAGE** 10 à 12 mois en fûts de chêne
- **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** D'une couleur d'un rubis profond, notre Saint-Aubin Rouge 2020 dévoile un nez complexe et intense aux notes de framboise, de sous-bois et de réglisse. Sa bouche est ample et révèle des arômes de cerise et, à nouveau, de réglisse. Belle tenue en bouche et tanins souples.
- **POTENTIEL DE GARDE** 2-3 ans
- **ACCORD METS/VINS** Bœuf bourguignon - rôti de porc en sauce - foie gras poêlé - bleu d'Auvergne
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 15-17°