



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

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-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, 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 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°

