



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SAVIGNY-LES-BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU "AUX GUETTES" 2017

- RÉGION Côte de Beaune
- CÉPAGE Pinot Noir
- VILLAGE Savigny-les-Beaune

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 38 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 15% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

La parcelle « Aux Guettes » est située à mi coteau et doit son nom à sa situation naturelle, au-dessus des parcelles environnantes. En effet, le mot « Guettes » date de l'époque médiévale et désigne les lieux d'où l'on pouvait surveiller le pays et protéger ceux qui empruntaient les routes.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Savigny-lès-Beaune 1<sup>er</sup> Cru 2017 offre une robe rubis brillante avec un nez intense et épicé relevé par des notes de réglisse et de framboise. Sa bouche, longue et élégante, marie des parfums de cerise, de réglisse et de cannelle.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Viande en sauce - gibier à plumes - rognons de veau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

