Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Valmoissine Pinot Noir
2007

- **Région** Côteaux du Verdon
- **Village** Aups
- **Appellation** Indication Géographique Protégée Var
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 15 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle et mécanique

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en cuve inox

Description

Valmoissine est situé à l'emplacement d'un ancien monastère à 500 mètres d'altitude. Ceci garantit un bon ensoleillement durant les mois d'été tout en bénéficiant de la fraîcheur nocturne et limite les risques de gel printanier. L'exposition idéale plein sud des vignes porte les raisins à maturité au même moment que ceux de nos Cortons Grands Crus. Les rendements sont faibles afin d'assurer la maturité et la concentration des raisins qui donnent constamment des vins de grande qualité. Il en résulte un vin élégant d'une remarquable finesse.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une couleur marquée typique de ce domaine à faibles rendements, le Domaine de Valmoissine 2007 a un nez reconnaissable. En bouche les tanins sont très apparents. Avec un fruit bien développé ce vin offre une finale ronde et douce. Dégusté en avril 2009.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande rouge grillée - fromage - fruits rouges
- **Température de service** 14-15°