Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Valmoissine Pinot Noir
2020

- **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 fraicheur 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** Notre Valmoissine 2020 présente une robe brillante, d'un rubis profond. Son nez est élégant et dévoile des notes de cerise noire et de muscade. Il possède une bouche ronde et fraiche aux arômes de cerise. Le tout s'exprimant sur une belle longueur avec de jolis tanins en finale.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande rouge grillée - fromage - fruits rouges
- **Température de service** 14-15°