Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Volnay 1er Cru "En Chevret"
2002

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Volnay
- **Appellation** Volnay Premier Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 25 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Ce Volnay est originaire du village du même nom situé au sud de Beaune et voisin de Pommard. Le climat "En Chevret" se trouve en dessous de la route départementale, juste sous la parcelle « Les Caillerets » à la limite avec le village de Meursault. L'exposition et le terroir spécifique de ce vignoble unique nous donnent un vin d'une grande élégance à chaque millésime.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe brillante et couleur rouge pourpre, le nez du Volnay « En Chevret » est délicat et dégage des arômes de fruits et de végétaux. D'une bonne structure en bouche, ce vin très fin et rond est élégant avec des notes épicées et un fond vanillé.
- **Potentiel de garde** 7-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Côte de veau à la crème et aux morilles - gibier - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°