Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Volnay 1er Cru "En Chevret"
2003

- **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 teinte rubis profonde aux reflets brillants, ce vin est est agréablement bouqueté de notes épicées à caractère puissant. Les tannins sont bien équilibrés et d'une structure ample et ronde. Souple et moelleux, il dévoile des arômes de framboise ainsi que de subtiles notes épicées.
- **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°

Revue de Presse

Volnay 1er Cru "En Chevret" 2003 - Guide Hachette 2007 - "Réelles capacités de garde"

Volnay 1er Cru "En Chevret" 2003 - Guide des Vins de Bourgogne 2008-2009 - Les meilleurs producteurs bourguignons - 2 grappes