



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY 1ER CRU "EN CHEVRET" 2003

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Volnay Premier Cru
- VILLAGE Volnay
- 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, chauffé 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 nationale, juste sous la parcelle « Les Caillerets » à la frontière avec le village de Meursault. L'exposition est 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 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

