



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOLNAY 1ER CRU "EN CHEVRET" 2007

- 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 Avec sa robe de couleur sombre, ce Volnay 1er cru « En Chevret » dévoile au nez des arômes de griottes mures. En bouche ce vin révèle toute sa complexité avec en finale des tannins encore fermes.
- 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" 2007 - Guide Gilbert & Gaillard 2012 - 89/100

Volnay 1er Cru "En Chevret" 2007 - Revue du Vin de France - Juin 2008 - "Elegance"

