Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Volnay 1er Cru "En Chevret"
2011

- **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** Dévoilant une robe grenat, le Volnay 1er Cru « En Chevret » 2011 dévoile un nez floral avec quelques notes grillées et fumées. La bouche est ronde, élégante avec une finale soyeuse et fraiche.
- **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" 2011 - Bourgogne Aujourd'hui - Décembre 2013/Janvier 2014 - 17/20