



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOLNAY 1ER CRU "EN CHEVRET" 2012

- 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 Paré d'une robe grenat, le Volnay 1er Cru « En Chevret » 2012 dévoile au nez de délicieux arômes de cerise et de cassis accompagnés d'une touche de moka. La bouche est puissante et ronde. Le cassis et la réglisse se marient parfaitement bien aux notes grillées. Vin très ample, rond avec très belle persistance en fin de bouche. Exceptionnel !
- 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" 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 16/20

Volnay 1er Cru "En Chevret" 2012 - RVF - Guide des Meilleurs Vins de France 2015 - Septembre 2014 - 15.5/20

