



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOLNAY 1ER CRU "EN CHEVRET" 2016

- 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 Notre Volnay 1er Cru « En Chevret » 2016 dévoile une profonde robe de couleur rubis. Ce vin offre un bouquet très aromatique avec d'agréables notes de cerise et de moka. La bouche, ample et d'une belle fraîcheur, révèle des arômes de réglisse et de chlorophylle. On note de beaux tanins soyeux.
- 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°

