Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Volnay 1er Cru "En Chevret"
2020

- **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** Notre Volnay "En Chevret" 2020 présente une robe d'un rubis profond. Son nez dévoile des notes de cerise noire, de sous-bois et de café. Sa bouche ronde révèle des arômes de réglisse avec une finale légèrement boisée. Il s'agit d'un vin élégant aux tanins souples.
- **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" 2020 - Wine Spectator - USA - October 2022 - 92/100
Volnay 1er Cru "En Chevret" 2020 - Guide Bettane + Desseauve 2022 - 91/100