Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY
2004

- **RÉGION** Côte de Beaune
- **VILLAGE** Volnay
- **APPELLATION** Volnay
- **CÉPAGE** Pinot Noir

La vigne

- **AGE MOYEN** 30 ans
- **SOUS-SOL** Argilo-calcaire
- **RENDEMENT MOYEN** 40 hl/ha
- **VENDANGE** Manuelle

Vinification & Elevage

- **FERMENTATION** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **ELEVAGE** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 15% neuf
- **FÛTS** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Ce village pittoresque est situé bien au dessus de la plaine bourguignonne, sur un promontoire à quelques kilomètres de Pommard. A partir de l'esplanade située près de l'église et qui domine le village, nous pouvons observer cette même plaine et, lorsque la perspective est bonne, les sommets enneigés du Mont-Blanc.

Dégustation

- **NOTE DE DÉGUSTATION** Ce vin est élégant et bien structuré avec de délicates notes de baies rouges et noires ainsi qu'un léger bouquet floral que nous associons à la violette. Il accompagnera toute sorte de cuisine riche, en raison de sa charpente riche et tannique. Un style bourguignon traditionnel de la vieille école.
- **POTENTIEL DE GARDE** 5-7 ans
- **ACCORD METS/VINS** Cochon de lait - jarret de veau - fromages affinés
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 14-15°