



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY 2005

- 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, chauffé 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 Le Volnay 2005 vous enchantera avec son bouquet de fruits noirs très mûrs, en particulier de cassis. L'élevage en fût de chêne apporte une agréable petite touche vanillée. Un vin à laisser « mûrir » entre deux et trois ans pour une dégustation sublime ! Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Cochon de lait - jarret de veau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

