



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY

2024

- 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 D'une robe couleur rubis profond, notre Volnay 2024 révèle un nez aux notes de cerise qui s'accompagnent de touche de tabac. La bouche est ronde, fraîche où la cerise se révèle agréablement. Belle finale persistante.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Cochon de lait - jarret de veau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

