

Valmoissine Pinot Noir, IGP Var, Louis Latour (Delhaize)

Inspiré par le potentiel exceptionnel de ce terroir provençal, Louis Latour a souhaité y exprimer toute la noblesse du Pinot Noir. Établi à l'emplacement d'un ancien monastère et niché à 500 mètres d'altitude sur les hauteurs du Verdon, ce vin conjugue avec brio fraîcheur, concentration et finesse. Son équilibre remarquable entre maturité du fruit et élégance bourguignonne lui confère une personnalité singulière.

Origine: Situé dans les coteaux du Verdon, à proximité d'Aups dans le Var, le vignoble bénéficie d'une altitude de 500 mètres et d'une exposition plein sud. Les sols argilo-calcaires associés à des amplitudes thermiques marquées entre le jour et la nuit favorisent une maturation lente et régulière des raisins, préservant fraîcheur, concentration et élégance aromatique.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont issus de vendanges manuelles et mécaniques réalisées à parfaite maturité. La vinification repose sur une fermentation traditionnelle en cuve ouverte suivie d'une fermentation malolactique intégrale. L'élevage se poursuit durant 10 à 12 mois en cuves inox afin de préserver la pureté du fruit et la fraîcheur naturelle du vin.

Dégustation: Ce vin présente une robe profonde aux reflets grenat. Le nez s'ouvre sur des notes de cassis et de sous-bois, tandis que la bouche ample et ronde développe des arômes de cassis et de framboise soutenus par des tanins harmonieux. La finale est fraîche, équilibrée et persistante.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Il accompagne idéalement les viandes rouges grillées, les plateaux de fromages affinés ainsi que les desserts aux fruits rouges.