

Beaune Rouge, Louis Latour



Capitale historique des vins de Bourgogne, Beaune abrite pourtant des vignobles souvent éclipsés par la renommée de villages voisins plus prestigieux. Cette cuvée de Louis Latour démontre tout le potentiel de l'appellation avec un Pinot Noir généreux, authentique et particulièrement représentatif du style de la Côte de Beaune.

Origine: Les vignes âgées d'environ 30 ans sont implantées sur des sols argilo-calcaires typiques de la Côte de Beaune. Situés sur les coteaux qui entourent la ville de Beaune, ces terroirs offrent un équilibre naturel entre maturité du fruit, finesse des tanins et fraîcheur, signature des grands Pinot Noir bourguignons. Les vins de Beaune sont souvent considérés comme l'une des meilleures portes d'entrée vers les grands rouges de la Côte de Beaune. La fiche Louis Latour souligne d'ailleurs leur excellent rapport qualité-prix par rapport à certaines appellations voisines plus renommées.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis fermentés selon la tradition bourguignonne en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. Le vin poursuit ensuite son élevage durant 10 à 12 mois en fûts de chêne français issus de la tonnellerie Louis Latour, apportant complexité et élégance tout en respectant l'expression du fruit.

Dégustation: La robe profonde et intense annonce un vin plein de caractère. Le nez dévoile une belle palette de fruits rouges mûrs, tandis que la bouche séduit par sa richesse, ses tanins mûrs et sa texture harmonieuse. La finale est longue, savoureuse et parfaitement équilibrée.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 12-16 °C suivant l'âge

Association mets: Idéal avec une côte à l'os grillée, une fondue bourguignonne, un coq au vin traditionnel ou des brochettes de bœuf. Son caractère généreux accompagne également très bien un Comté affiné, un Saint-Nectaire fermier ou un Herve vieux.