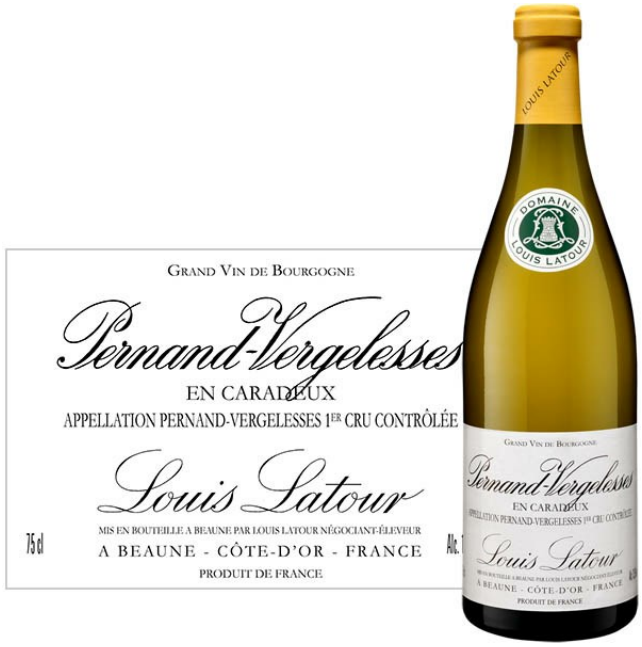
Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux", Louis Latour



Face à la légendaire colline de Corton, le climat En Caradeux compte parmi les terroirs les plus qualitatifs de Pernand-Vergelesses. Cette cuvée de Louis Latour révèle une expression raffinée du Chardonnay où la minéralité du terroir rencontre élégance, fraîcheur et profondeur aromatique.

Origine: Les vignes âgées d'environ 25 ans sont implantées à mi-pente sur des sols argilo-calcaires particulièrement pierreux. Le sous-sol composé de marnes et de calcaires à silex apporte une signature minérale distinctive, tandis que l'exposition plein est favorise une maturation lente et équilibrée du Chardonnay. Les calcaires à silex sont relativement rares dans la Côte de Beaune et contribuent à cette tension minérale caractéristique qui distingue souvent les meilleurs Pernand-Vergelesses blancs.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis fermentés directement en fûts de chêne selon la tradition bourguignonne. Après une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 8 à 10 mois en fûts de chêne français, dont 25 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour, afin d'apporter complexité et équilibre sans masquer la pureté du terroir.

Dégustation: La robe jaune pâle brillante annonce un vin élégant et précis. Le nez dévoile des notes de chèvrefeuille, de vanille et de brioche, tandis que la bouche ample et ronde développe des nuances d'amande fraîche soutenues par une finale minérale presque sèveuse.

Potentiel de garde: 5 - 7 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Parfait avec un homard grillé, des noix de Saint-Jacques poêlées ou un filet de turbot rôti. Sa finesse accompagne également magnifiquement des crustacés nobles ou des poissons en sauce légère.