



Beaune 2020

Le Beaune de Louis Latour présente son côté élégant avec des arômes typiques de pinot noir. Il dévoile un nez envoûtant de cerise, de groseille et de sureau, rehaussé d'une note délicate de bois de santal. En bouche, le vin rouge est frais, mais réchauffe en même temps; un style qui permet de le boire déjà jeune. Le vin d'entrée de gamme parfait pour découvrir les crus de Bourgogne!

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	235060
Accord mets et vins	Fondue bourguignonne, Grillades, Volaille
Avis	Wine Spectator 90/100



Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Argile, calcaire.

Histoire





Les vignes ont en moyenne 30 ans d'âge et sont réparties autour de la ravissante ville de Beaune.

