Bourgogne Pinot Noir, Louis Latour



Originaire de Bourgogne, le Pinot Noir trouve sur sa terre natale son expression la plus authentique. Cette cuvée de Louis Latour, issue de différentes zones viticoles de la région, offre une remarquable synthèse du style bourguignon : élégance, fraîcheur et pureté du fruit. Le Pinot Noir est considéré comme un cépage indigène de Bourgogne, ce qui signifie qu'il est historiquement originaire de cette région devenue sa référence mondiale.

Origine: Les vignes âgées en moyenne de 25 ans s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires provenant de différentes parties de la Bourgogne. Cette diversité géographique permet d'obtenir un vin représentatif de l'appellation régionale, alliant souplesse, fraîcheur et expression aromatique du Pinot Noir. L'appellation Bourgogne Pinot Noir rassemble des raisins issus de plusieurs secteurs du vignoble bourguignon, offrant ainsi une véritable porte d'entrée vers le style des grands Pinot Noir de la région.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés selon la méthode traditionnelle bourguignonne en cuves ouvertes. Après une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 10 à 12 mois en cuves inox afin de préserver la fraîcheur du fruit et la pureté aromatique du Pinot Noir.

Dégustation: La robe rubis profonde et brillante annonce un vin séduisant et accessible. Le nez associe fruits rouges, réglisse et une pointe d'épices délicates, tandis que la bouche séduit par sa rondeur, sa fraîcheur naturelle et ses notes de cassis qui prolongent harmonieusement la dégustation.

Potentiel de garde: 2 - 3 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec une entrecôte grillée, une brochette de bœuf marinée ou un poulet rôti fermier. Son équilibre et sa fraîcheur accompagnent également très bien les fromages affinés tels qu'un Comté, un Herve ou un Cantal entre-deux.