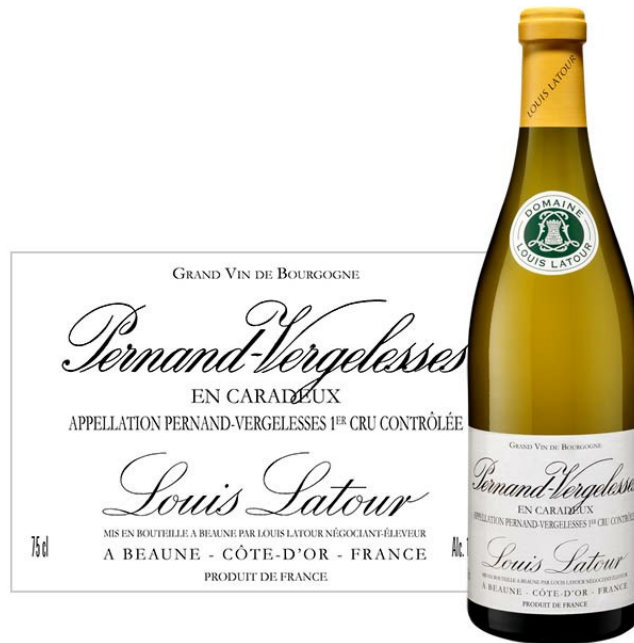


Pernand-Vergelesses 1er Cru "En Caradeux", Louis Latour



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 chèvre-feuille, 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.