

DRINKS.

Louis Latour Savigny-lès-Beaune AC 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40892
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Côte de Beaune
Embouteilleur	Maison Louis Latour, 18 rue des Tonneliers, 21204 Beaune, France
Marque	Louis Latour
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	10-12 mois
Dégustation	Goût doux et sec avec des fraises, des cerises, du cassis, des notes terreuses, une belle acidité et une finale forte.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Pinot Noir
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Température de consommation	14-16 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2017
-----------	------

En accord avec	volaille, grillades, fromages, viandes rouges
----------------	---

Description

La Bourgogne est la plus célèbre région viticole de France après Bordeaux. La région - également appelée simplement "Bourgogne" en termes typiquement régionaux - s'étend entre Dijon et Lyon, à l'ouest de la Saône. La Bourgogne est divisée en six régions viticoles: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais et Beaujolais. Comme les étés y sont plus courts qu'en Méditerranée, des cépages précoces comme le Pinot Noir et le Chardonnay sont cultivés en pentes. Des artefacts historiques prouvent que des vins étaient déjà produits dans la région au II^e siècle de notre ère. La maison Louis Latour, en revanche, n'a été "fondée" qu'au XVIII^e siècle. L'histoire plus que bicentenaire de la cave est extrêmement impressionnante - l'entreprise, qui a été transmise de génération en génération, est encore aujourd'hui entre les mains de la famille. Les vins de Louis Latour sont synonymes de tradition et de qualité. Le domaine compte 48 hectares de vignobles, dont une grande partie sont des sites Grand Cru. Les vignobles couvrent toutes les régions de la Bourgogne, c'est la raison pour laquelle la cave dispose d'une impressionnante collection de vins aux appellations diverses. Depuis la fin des années 1990, la maison s'est engagée dans l'agriculture durable et suit la norme ISO 14001 pour les systèmes de gestion environnementale depuis 2003.

Le Louis Latour Savigny-lès-Beaune est produit dans la commune du même nom, dans le vignoble de la Côte de Beaune. Les vignes locales de Pinot Noir ont été plantées en moyenne il y a 30 ans sur des sols argilo-calcaires riches en fer. Les raisins sont cueillis à la main en automne et fermentés dans des cuves ouvertes. Le vin rouge mûrit pendant dix à douze mois dans des fûts de chêne français provenant de la propre tonnellerie de la maison. Le Louis Latour Savigny-lès-Beaune est servi de préférence avec de la viande rouge grillée, de la volaille ou du fromage affiné. Il conserve sa maturité optimale de consommation pendant cinq ans.