

DRINKS.

Louis Latour Savigny-lès-Beaune AC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799851
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 tons terreux, une belle acidité et une finale puissante.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% 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	2018
En accord avec	volaille, grillades, fromages, viandes rouges

Description

La Bourgogne est, à côté du Bordeaux, la région viticole la plus célèbre de France. Elle s'étend entre Dijon et Lyon, à l'ouest de la Saône et 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 que dans les régions méditerranéennes, des variétés précoces comme le Pinot Noir et le Chardonnay sont cultivées sur les coteaux. Des artefacts historiques prouvent que l'on produisait déjà des vins dans la région au deuxième siècle après Jésus-Christ. En revanche, la maison Louis Latour n'a été fondée qu'au 18e siècle. L'histoire de la cave, qui remonte à plus de deux siècles, est impressionnante : l'entreprise, qui s'est 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 dispose de 48 hectares de vignes, dont une grande partie est située sur des Grands Crus. Les vignobles couvrent toutes les régions de Bourgogne, ce qui permet de présenter une impressionnante collection de vins avec différentes appellations. La maison s'est engagée dans l'agriculture durable depuis la fin des années 1990 et suit depuis 2003 la norme ISO 14001 pour les systèmes de management environnemental.

Le Louis Latour Savigny-les-Beaune est produit dans la commune du même nom, dans la région viticole de la Côte de Beaune. Les vignes de Pinot Noir locales ont été plantées il y a en moyenne 30 ans sur des sols argilo-calcaires riches en fer. Les raisins sont vendangés à la main en automne et fermentés dans des cuves ouvertes. Le vin rouge est élevé pendant dix à douze mois dans des fûts de chêne français provenant de la tonnellerie du domaine. Le Louis Latour Savigny-les-Beaune se déguste de préférence avec des viandes rouges grillées, de la volaille ou des fromages mûrs. Il conserve sa maturité optimale pendant cinq ans.