

Bourgogne Pinot Noir



MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Bourgogne AOC
SZCZEP	Pinot Noir
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	DWWA Brąz IWC Brąz

Aromat:

Jasny rubinowy kolor. Aromat pączków i liści czerwonej porzeczki z nutami mokki.

Smak:

W ustach okrągłe, eleganckie i owocowe z posmakiem czarnej porzeczki i wiśni. Taniny łagodne i elastyczne.

Potrawy:

Kaczka w pomarańczach, pasztety

Więcej informacji:

Wiek winorośli 25 lat. Fermentacja metodą tradycyjną w otwartych stalowych kadziach. Dojrzewanie 10 do 12 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej.

Maison Louis Latour



Winnica **Louis Latour** powstała w 1797r. ale jej historia zaczyna się w 1731r. gdy dziadek założyciela Denis Latour nabył działki uprawne pod winorośle w burgundzkim podregionie Côte de Beaune. Od jedenastu pokoleń winnica jest w rękach rodziny, a jej trwałość gwarantuje dziedziczenie z ojca na syna i co charakterystyczne, najczęściej noszącego imię Louis. Od 1985 r. winnica nosi nazwę Domaine Louis Latour.

Dziś obejmuje 48

hektarów winnic, w tym 27 ha Grand Cru, a to największy holding grand cru winnic w Burgundii. Uprawiane szczepy to Chardonnay i Pinot Noir.

Produkowane tu wina są unikalne i w pełni oddają charakter terroir każdej z działek.