



Beaune 2022

Ce Beaune a une robe rouge rubis profonde et brillante. Son nez révèle des notes de cerise, de réglisse et de sous-bois. En bouche, il se présente rond avec des tanins soyeux et les arômes de réglisse se confirment. Peut être bu dès sa jeunesse avec ce style. Le vin d'entrée de gamme parfait pour les découvreurs de Bourgogne!

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	237062
Accord mets et vins	Fondue bourguignonne, Grillades, Volaille



Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Argile, calcaire.

Histoire

Les vignes ont en moyenne 30 ans d'âge et sont réparties autour de la ravissante ville de Beaune.

