

## La Comme 1er Cru



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	15.00 st.C
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>APELACJA</b>	Santenay AOC
<b>SZCZEP</b>	Pinot Noir
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Złożony aromat, na który składają się zwłaszcza czerwone owoce - wiśnie, maliny i porzeczki. Dodatkowo można doszukać się nut leśnej ściółki, wilgotnego mchu oraz subtelnie słodkich aromatów wynikających z dojrzewania w dębowych beczkach.

### Smak:

W ustach wino oczarowuje koncentracją i niebywale jedwabistymi taninami - wino dosłownie przytula się do podniebienia. Konsekwentnie do aromatu, smak ma owocowo - leśny charakter, z przyjemnie zaznaczoną, subtelną ziołową goryczką w finiszu. Sugerowana dekantacja na około 1 godzinę przed podaniem.

### Potrawy:

Sery twarde starzone, pasztety

### Więcej informacji:

Wino produkowane z parceli La Comme w apelacji Santenay.

# 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.