



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHAMBERTIN GRAND CRU "CUVÉE HÉRITIERS LATOUR" 2006

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Gevrey-Chambertin
- APPELLATION Chambertin Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Base argileuse du Bajocien, sol superficiel crayeux avec des graviers et de l'argile
- RENDEMENT MOYEN 30 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le Chambertin se trouve au coeur de la constellation des Grands Crus de la Côte de Nuits. Le terroir du Chambertin est mythique pour son exceptionnelle richesse dû à un phénomène géologique appelé « cône de déjection ». Ce terroir d'une grande complexité est marqué par des sols bruns calcaires. Il offre un vin puissant, complexe, de grande garde, mêlant la robustesse du Pinot Noir et le goût du terroir. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle la famille Latour a acquis 0,81 hectares dans l'appellation Chambertin Grand Cru, constituant une superbe parcelle en un seul tenant, de haut en bas du coteau, plus proche des Latricières que du Clos de Bèze. Notre Chambertin prit le nom de « Cuvée Héritiers Latour », et la parcelle fût ensuite transmise en héritage aux descendants de la famille Latour.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin fin, de « dentelles », présente un nez de groseille et est légèrement minéral et long en fin de bouche. Le délicat et flatteur Chambertin 2006 peut attendre encore quelques années. Dégusté en Mai 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Daube de chevreuil - biche sautée au poivre et purée de céleri - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

### *Revue de Presse*

Chambertin Grand Cru "Cuvée Héritiers Latour" 2006 - Le Magazine du Vin - Janv/Fev 2015 - 97/100

