Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Echézeaux Grand Cru
2003

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Vosne-Romanée
- **Appellation** Echézeaux Grand Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 40 ans
- **Sous-sol** Argile, craie et gravier
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Superbe parcelle située au-dessus du Clos Vougeot, entre Vosne-Romanée et Vougeot dans la Côte de Nuits, elle appartenait à l'époque à l'Abbaye de Cîteaux.
Les Echézeaux offrent des sols assez divers et complexes selon les climats avec une exposition au levant. Echézeaux est un vin rouge exquis, solide et charpenté, tout en harmonie, définitivement un grand vin de garde.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Echézeaux a une robe intense et sombre. Ce vin est puissant et généreux au nez se distingue par des arômes de cassis. La bouche veloutée retrouve une palette riche d'arômes fruités qui lui apporte une belle complexité.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Agneau rôti - côte de boeuf - gibier - fromages affinés
- **Température de service** 16-17°