



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU "LAVAUT SAINT-JACQUES" 2013

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 ha/hl
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé à une dizaine de kilomètres de Dijon, Gevrey-Chambertin est l'un des tous premiers villages vignerons de la Côte de Nuits. Planté exclusivement de Pinot Noir, Gevrey fut en 1847 le premier village de Côte d'Or à joindre au nom du village celui d'un de ses Grands Crus : Gevrey-en-Montagne est alors devenu Gevrey-Chambertin. Très bien exposé sur la colline, le vignoble « Lavaut Saint-Jacques » est un des plus puissants Premiers Crus de Gevrey-Chambertin. « Lavaut » désigne le nom d'un lieu-dit, voisin du « Clos Saint-Jacques », ce qui explique la seconde partie du nom de ce climat.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Gevrey-Chambertin Premier Cru « Lavaut Saint Jacques » 2013 offre une belle robe rubis sombre et un nez aux arômes de cassis et de moka. Il a beaucoup de fraîcheur au nez comme en bouche. Les arômes de cassis se retrouvent en bouche, complété par des notes de sous-bois et de muscade. Ce vin élégant et d'une belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Pavé de charolais - ragout de chevreuil - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Lavaux Saint-Jacques" 2013 - Gault & Millau - Janvier 2020 - 93+/100

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Lavaut Saint-Jacques" 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 16/20

