Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Gevrey-Chambertin
2006

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Gevrey-Chambertin
- **Appellation** Gevrey-Chambertin
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 20% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe 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. En 1847, Gevrey fut 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. Planté exclusivement en Pinot Noir, on y trouve toute la hiérarchie des appellations bourguignonnes : au nord les premiers crus et au sud les grands crus. L'appellation village se concentre sur le piémont. Le sol brun-rouge et peu profond, calcaire et caillouteux confère au vin rouge de Gevrey-Chambertin de la puissance et du corps. Un grand classique de la Côte de Nuits !

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce Pinot Noir sombre présente un nez dominant de cassis et de framboises fraiches. Le palais a une texture rafinée, des tannins souples et mûrs, une bonne profondeur, des arômes de fruits évolués et une légère note épicée.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Civet de lièvre - filet de biche Grand Veneur - Epoisses et autres fromages affinés
- **Température de service** 14-15°