



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2011

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

### La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Base calcaire - craie, gravier et argile.
- 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, chauffée moyenne

### Description

Latricières-Chambertin est une parcelle de 7.4 hectares se trouvant au sud du Chambertin au sol caillouteux peu profond. On arrive donc vite à la roche calcaire. Le nom "Latricières" viendrait du latin Latericium, « pente », faisant allusion à la pente du terrain favorable à la culture de la vigne. L'histoire dit que l'on aurait commencé à cultiver ce grand cru en 1508. Latricières-Chambertin Grand Cru a des caractéristiques communes avec le Chambertin Grand Cru mais les vins sont plus légers.

### Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Grand Cru Latricières-Chambertin 2011 se pare d'une robe rubis intense et dévoile au nez des arômes de café, de sous-bois et de cerise avec une touche fumée. La bouche est gourmande, aérienne, marquée par la cerise et une finale poivrée, légèrement boisée.
- 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°

