



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2012

- 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, chauffé 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 2012 se pare d'une belle robe couleur grenat et dévoile au nez des arômes de petits fruits rouges et de chocolat. La bouche est ample, fraîche avec des tanins élégants, marquée par les arômes de prune, de muscade et d'épices.
- 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°

