



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU "LES CHAIGNOTS"

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Nuits-Saint-Georges
- APPELLATION Nuits-Saint-Georges Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle, 10 à 12 en fûts de chêne de 228 litres
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour

### *Description*

Situé à mi-chemin entre Dijon et Beaune, Nuits-Saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits. Les Nuits-Saint-Georges Premiers Crus sont produits à partir de 37 parcelles indépendantes, toutes de petite superficie, aucune au dessus de 10 ha, pour une superficie totale de 151 ha, soit approximativement 50 % de la superficie du vignoble. Le terme « Chaignots » est un diminutif du nom bourguignon « châgne » et « chasne » en ancien français qui signifie « chêne ». Le Nuits-Saint-Georges « Les Chaignots » est un vin élégant, structuré, puissant qui demande quelques années de vieillissement avant de laisser transparaître les plus belles expressions du Pinot Noir.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION La bouche est puissante et complexe - nez de cerise noire sur fond vanillé et fumé avec des notes d'épices. À conserver 8/10 ans.
- ACCORD METS/VINS Gigot de mouton - ongle à l'échalote - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

