



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU "LES DAMODES" 2009

- 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 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 mi-chemin entre Dijon et Beaune, Nuits-Saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits. « Les Damodes » se situent dans la partie nord de l'appellation Nuits-Saint-Georges, juste au sud de l'appellation Vosne-Romanée 1^{er} Cru. Le climat « Les Damodes » serait un composé de "Dame". La légende évoque des fées qui auraient fréquentées les hauteurs rocheuses à cet endroit. Plus vraisemblablement, ce serait la présence de rochers pouvant être confondues avec des dames en robes longues, des dames « hautes » dont la prononciation a dérivé vers « damaudes » puis « damodes » qui aurait donné son nom à cette parcelle. Sur un sol calcaire peu profond, les vignes sont exposées au levant. Élégance et délicatesse caractérisent à merveille ce vin.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Damodes » 2009 se pare d'une belle robe rubis intense. Au nez, des arômes de noyau de cerise se mêlent à des notes de sous-bois et de muscade. En bouche, on distingue beaucoup de souplesse et d'élégance, et une belle structure. Des notes de réglisse dominant en fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot de mouton - onglet à l'échalote - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Les Damodes" 2009 - Guide Bettane & Desseuve 2012 -- 17,5/20

