

Louis Latour 2024 – Moulin-à-Vent

92/100

Couleur rubis pâle. Le nez est parfumé, expressif et complexe. Il s'ouvre sur des légères notes d'évolution (tabac, fleurs fanées, sous-bois, pruneaux en fond) et d'épices (réglisse, muscade, poivre blanc), enveloppées dans des fruits frais et juteux (griotte, mûre de ronce, fraise des bois, framboise, myrtille). L'aération dévoile des arômes floraux et herbacés élégants (rose fraîche, pivoine, feuille de cassis sèche, thé infusé), ainsi qu'une légère pointe toastée. La bouche est subtile, mais savoureuse. L'attaque offre un côté acidulé de cerise rouge, de groseille rouge et de cassis, suivie d'une bonne amertume de cerise sauvage et de toastée. En milieu de bouche, des notes toastées et épicées (noisette toastée, réglisse, muscade) rejoignent le profil, avec des saveurs de griotte et de framboise juteuse, ainsi qu'une touche de thé noir, de sous-bois et de fleurs fanées. Les tannins sont très fins, fondus et presque imperceptibles. La finale est persistante, acidulée et fraîche.

Pale ruby in color. The nose is fragrant, expressive, and complex. It opens with subtle notes of evolution (tobacco, dried flowers, undergrowth, prunes in the background) and spices (liquorice, nutmeg, white pepper), enveloped in fresh, juicy fruit (Morello cherry, blackberry, wild strawberry, raspberry, blueberry). Aeration reveals elegant floral and herbaceous aromas (fresh rose, peony, dried blackcurrant leaf, brewed tea), as well as a light toasty touch. The palate is subtle yet flavorful. The attack offers a tangy touch of red cherry, redcurrant, and blackcurrant, followed by a pleasant bitterness of wild cherry and toast. On the mid-palate, toasty and spicy notes (toasted hazelnut, liquorice, nutmeg) emerge, along with flavors of Morello cherry and juicy raspberry, as well as a touch of black tea, forest floor, and dried flowers. The tannins are very fine, smooth, and almost imperceptible. The finish is persistent, tangy, and fresh.

