



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHAMBERTIN GRAND CRU "CUVÉE HÉRITIERS LATOUR" 1996

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Base argileuse du Bajocien, sol superficiel crayeux avec des graviers et de l'argile
- RENDEMENT MOYEN 30 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le Chambertin se trouve au cœur de la constellation des Grands Crus de la Côte de Nuits. Le terroir du Chambertin est mythique pour son exceptionnelle richesse due à un phénomène géologique appelé « cône de déjection ». Ce terroir d'une grande complexité est marqué par des sols bruns calcaires. Il offre un vin puissant, complexe, de grande garde, mêlant la robustesse du Pinot Noir et le goût du terroir. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle la famille Latour a acquis 0,81 hectare dans l'appellation Chambertin Grand Cru, constituant une superbe parcelle en un seul tenant, de haut en bas du coteau, plus proche des Latricières que du Clos de Bèze. Notre Chambertin prit le nom de « Cuvée Héritiers Latour », et la parcelle fut ensuite transmise en héritage aux descendants de la famille Latour.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin révèle un magnifique nez en dégradé, constitué de réglisse, de cassis, de fruits rouges et de fumé. En bouche, le Chambertin 1996 a des tannins très bien équilibrés et une structure fruitée. Vin puissant et élégant ! Dégusté le 26/11/98.
- 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°

