Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chambertin Grand Cru "Cuvée Héritiers Latour"
2010

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Gevrey-Chambertin
- **Appellation** Chambertin Grand Cru
- **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 à10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe 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 XIXè 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** Le Chambertin Grand Cru « Cuvée Héritiers Latour » 2010 se pare d'une superbe robe rouge. Il exhale un nez généreux de cerise et de zan avec une finale sur une note poivrée. La bouche est fraîche et marquée par la cerise et le poivre. Vin souple et élégant avec une belle longueur et des tannins.
- **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°