



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHAMBERTIN GRAND CRU "CUVÉE HÉRITIERS LATOUR" 2011

- 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 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 Le Chambertin Grand Cru 2011 se présente sous une robe rubis dense et dévoile au nez des arômes de réglisse, de cerise et de moka. La bouche est ample avec de délicieux arômes de torréfaction et de griotte. Jolie finale épicée.
- 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°

