



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2006

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argile, craie et gravier
- RENDEMENT MOYEN 30 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

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

### *Description*

Situé au coeur de la constellation des grands vins de la Côte de Nuits, le Charmes-Chambertin est l'un des Grands Crus les plus réputés. Terroir d'une grande complexité, il donne un vin excellent pour sa structure riche, souple et veloutée. A conserver quelques années avant qu'il donne tout son potentiel et son raffinement.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION La couleur sombre et soutenue accompagne parfaitement son nez de cerise et réglisse. Puissant et complexe en bouche avec des notes d'épices, ce Charmes-Chambertin est manifestement un vin de garde
- 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°

### *Revue de Presse*

Charmes-Chambertin Grand Cru 2006 - Bourgogne Aujourd'hui - Avril/Mai 2010 - "Charmeur"

