



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2017

- 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 Le Grand Cru Charmes-Chambertin 2017 offre une belle robe grenat. Les notes de cassis, de noisette et de noix de muscade dévoilent une bouche ample. Des saveurs de café et de cerise griotte s'ouvrent sur une finale très élégante.
- 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 2017 - RVF - Octobre 2019 - 15,5/20

