



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2005

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Morey-Saint-Denis
- APPELLATION Clos de la Roche Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire et craie
- RENDEMENT MOYEN 35 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*

Clos de la Roche est une petite enclave située entre les villages de Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin. Juste à côté se trouvait une carrière où l'on exploitait les différentes couches de la roche, d'où le nom "Clos de la Roche". Selon l'opinion de Robert Parker ce Grand Cru produit parmi les meilleurs vins rouges de Bourgogne.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Riche et d'une très belle intensité, ce vin vous séduira avec ses délicieux arômes de fruits noirs et ses notes de vanilles et de caramel. Des tannins raffinés et un très bon équilibre en bouche. D'un grand potentiel, le « Clos de la Roche » 2005 se dégustera à merveille après plusieurs années de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à poil - viande en sauce - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

