



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2016

- 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, chauffée 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 Notre Clos de la Roche Grand Cru 2016, d'une sombre robe couleur rubis, exhale un nez complexe mêlant notes de sous-bois, de cerise et d'amande fraîche. En bouche, ce vin ample aux tanins soyeux est tout aussi parfumé en bouche avec des arômes de cassis et de réglisse.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à poil - viande en sauce - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

