



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2007

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Vougeot
- APPELLATION Clos Vougeot Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argile, craie & gravier
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION 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

Dès le XII^e siècle les moines cisterciens de Cîteaux, propriétaires du Clos Vougeot, y cultivent la vigne. Ils construisent la cuverie avec quatre pressoirs à cabestan monumentaux en bois de chêne ainsi que le grand cellier d'une capacité de 2000 pièces de vins. Au XV^e siècle le "grand manoir" est construit au coeur du Clos et au XIX^e siècle l'ensemble des bâtiments sont restaurés par Léonce Bocquet. Le Clos Vougeot est la plus vaste appellation Grand Cru de Bourgogne avec 52 ha de vigne et quelques 80 propriétaires différents. Le Clos est lui même sous-divisé en lieu-dit.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Clos Vougeot 2007 dévoile un nez complexe de sous-bois, de fruits rouges et de fruits noirs. En bouche, ce Grand Cru est ample, riche, d'une belle puissance et d'une superbe longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 15-20 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier - côte de boeuf - agneau braisé - veau aux morilles - Epoisses - Langres
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

