Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Clos Vougeot Grand Cru

2021

- **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, chauffe moyenne

Description

Dès le XIIè 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 XVè siècle le "grand manoir" est construit au coeur du Clos et au XIXe 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** Notre Clos Vougeot Grand Cru 2021 dévoile une robe d'un rubis intense. Son nez est complexe associant des notes de cerise, de clou de girofle et de moka. Sa bouche ronde révèle des tanins souples et une finale réglissée. Belle tenue en bouche.
- **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°