



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ECHÉZEAUX GRAND CRU 2010

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Vosne-Romanée
- APPELLATION Echézeaux Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argile, craie et gravier
- 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*

Superbe parcelle située au-dessus du Clos Vougeot, entre Vosne-Romanée et Vougeot dans la Côte de Nuits, elle appartenait à l'époque à l'Abbaye de Cîteaux.

Les Echézeaux offrent des sols assez divers et complexes selon les climats avec une exposition au levant. Echézeaux est un vin rouge exquis, solide et charpenté, tout en harmonie, définitivement un grand vin de garde.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur intense de cerise noire, l'Echzeaux Grand Cru 2010 dévoile un nez aux notes poivrées, boisées et cacao. La bouche est ronde, élégante avec des arômes de réglisse et de menthe. L'équilibre tannins/acidité est superbe. Le vin fait preuve d'une très grande persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Agneau rôti - côte de boeuf - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

### *Revue de Presse*

Echezeaux Grand Cru 2010 - Guide Bettane & Desseaveu 2013 - 17/20

