Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Echézeaux Grand Cru
2012

- **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, chauffe 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** Notre Echézeaux 2012 se pare d'une jolie robe grenat. Le nez est complexe, mêlant les arômes de cerise, de cassis, de moka et de sous-bois. Des notes réglissées apparaissent en finale. Vin très aromatique et bien structuré.
- **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 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 18/20