Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Echézeaux Grand Cru
2013

- **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 Echezeaux Grand Cru 2013 dévoile une robe rubis, profonde. Le nez est complexe avec des notes de moka, de cerise et de poivre. La bouche est aérienne, toute en fraicheur et en longueur. C'est un vin très élégant avec des arômes de cerise et d'amande fraiche.
- **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

Echézeaux Grand Cru 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 18/20