Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Echézeaux Grand Cru
2015

- **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** D'une robe rubis, sombre, l'Echezeaux Grand Cru 2015 dévoile un nez aux notes moka, café et amaretto. La bouche est ronde, pleine, avec des arômes de fruits rouges croquants, de sous-bois après un orage d'été et de notes grillées. Les tanins sont présents et veloutés. C'est un vin très droit, tout en élégance, avec une belle 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 2015 - Guide Bettane & Desseauve 2018 - 16.5/20