



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ECHÉZEAUX GRAND CRU 2023

- 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 Vin puissant, notre Echézeaux 2023 dévoile une très belle robe rubis profonde et brillante. Le nez est intense et complexe, avec de délicieux arômes associant la cerise et la réglisse, des notes de sous-bois et des notes empyreumatiques. La bouche est ample et fraîche, les tanins soyeux. On retrouve des arômes de réglisse, moka et cerise. 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 2023 - Robert Parker, Wine Advocate - 90-93/100
Echézeaux Grand Cru 2023 - James Suckling - 100/100

