



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU "LAVAUT SAINT-JACQUES" 2000

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Gevrey-Chambertin
- APPELLATION Gevrey-Chambertin Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 ha/hl
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Situé à une dizaine de kilomètres de Dijon, Gevrey-Chambertin est l'un des tous premiers villages vignerons de la Côte de Nuits. Planté exclusivement de Pinot Noir, Gevrey fut en 1847 le premier village de Côte d'Or à joindre au nom du village celui d'un de ses Grands Crus : Gevrey-en-Montagne est alors devenu Gevrey-Chambertin. Très bien exposé sur la colline, le vignoble « Lavaut Saint-Jacques » est un des plus puissants Premiers Crus de Gevrey-Chambertin. « Lavaut » désigne le nom d'un lieu-dit, voisin du « Clos Saint-Jacques », ce qui explique la seconde partie du nom de ce climat.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Souple et élégant, le Gevrey-Chambertin « Lavault St Jacques » 2000 présente une robe brique soutenue et légèrement tuilée. Il dégage un arôme intense de framboise avec des notes finales épicées et vanillées. Ce millésime est a dégusté dès maintenant. Dégusté le 17 juillet 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Pavé de charolais - ragout de chevreuil - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

