



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GEVREY-CHAMBERTIN

2002

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 20% 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. En 1847, Gevrey fut 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. Planté exclusivement en Pinot Noir, on y trouve toute la hiérarchie des appellations bourguignonnes : au nord les premiers crus et au sud les grands crus. L'appellation village se concentre sur le piémont. Le sol brun-rouge et peu profond, calcaire et caillouteux confère au vin rouge de Gevrey-Chambertin de la puissance et du corps. Un grand classique de la Côte de Nuits !

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe est couleur rubis brillante. Au nez, ce vin est d'une intensité aromatique marquée et dévoile des arômes épicés et fruités, notamment de fraise. En bouche, les tannins sont parfaitement équilibrés et d'agréables arômes de fruits se dégagent. Ce vin rond et plaisant se dégustera très bien dans quelques années. Dégusté le 28 mai 2004.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Civet de lièvre - filet de biche Grand Veneur - Epoisses et autres fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

