Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GEVREY-CHAMBERTIN
2012

- **RÉGION** Côte de Nuits
- **VILLAGE** Gevrey-Chambertin
- **APPELLATION** 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, chauffe 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** Paré d'une robe rubis foncé, le Gevrey-Chambertin 2012 est un vin très subtil au nez : des arômes de bourgeon de cassis, de vanille et de café se dégagent. Beaucoup de finesse en bouche pour ce vin tout en dentelles.
- **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°

Revue de Presse

Gevrey-Chambertin 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 14/20

Gevrey-Chambertin 2012 - RVF - Guide des Meilleurs Vins de France 2015 - Septembre 2014 - 15/20