



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GEVREY-CHAMBERTIN

2016

- 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 Notre Gevrey-Chambertin 2016 arbore une robe sombre aux reflets grenat. D'un nez intense, ce vin dévoile des notes de sous-bois, de cerise ou encore de cannelle. La bouche est longue et marie avec élégance des arômes de réglisse, poivre, café et fruits noirs. On note de très jolis tanins donnant à ce vin une très belle persistance.
- 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°

