Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GEVREY-CHAMBERTIN
2023

- **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** Une belle robe d'un rubis profond pare notre Gevrey-Chambertin 2023. Son nez aux notes de cerise noire et de réglisse dévoile également quelques notes vanillées. La bouche est ample et ronde avec des tanins soyeux, où l'on retrouve la cerise et la réglisse. Ce vin est d'une belle persistance, avec une finale aérienne.
- **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 2023 - Robert Parker, Wine Advocate - 88-90/100

Gevrey-Chambertin 2023 - Tim Atkin - 90/100

Gevrey-Chambertin 2023 - James Suckling - 93/100