



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GEVREY-CHAMBERTIN

2024

- 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, 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 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°

