Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Gevrey-Chambertin

- **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** Le Gevrey-Chambertin découvre des arômes de cassis légèrement boisés. En bouche, cassis et réglisse se marient admirablement et s'accompagnent d'une finale légèrement poivrée, réhaussée par des tannins bien présents mais soyeux. Ce vin offre une belle tenue en bouche.
- **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°