



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GRANDS ECHÉZEUX GRAND CRU 2005

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Vosne-Romanée
- APPELLATION Grands Echézeaux Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 30hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fût de chêne, 100% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Ce vin rouge exquis nous vient de la parcelle des Grands Echézeaux, située entre Vosne-Romanée et Vougeot dans la Côte de Nuits. Les sols sont d'une nature argilo-calcaire. Un vin solide et charpenté tout en harmonie, définitivement un grand vin de garde.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Grand Echezeaux 2005 a une jolie robe cerise mûre. Vin puissant et complexe, il offre de délicieux arômes de fruits rouges accompagnés de délicates notes vanillées. D'une très belle longueur en bouche, il a un grand potentiel de garde et mérite de vieillir en cave entre 5 et 10 ans pour gagner en rondeur.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Agneau rôti - côte de boeuf - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

