



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GRANDS ECHÉZEUX GRAND CRU 2014

- 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 Ce vin a des arômes de fruits mûrs et de fruits confits, sur des notes de musc et d'humus. Un vin solide et charpenté tout en harmonie, définitivement un grand vin de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Agneau rôti - côte de boeuf - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

Revue de Presse

Grand Echézeaux Grand Cru 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 16,5/20

