



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GRANDS ECHÉZEUX GRAND CRU 2015

- 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 Notre Grands Echézeaux Grand Cru 2015 offre une robe rubis foncée. Le nez intense et complexe propose des arômes de brioche, d'épices, de cassis et de cacao. On est séduit par sa bouche ample, très ronde qui révèle des notes de moka, de menthe et des tanins suaves. Très belle fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Agneau rôti - côte de boeuf - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

