



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GRANDS ECHÉZEUX GRAND CRU 2018

- 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 2018 présente une robe rubis avec un nez complexe d'épices, de moka, et des notes empyreumatiques. En bouche, ce vin dévoile des tanins soyeux et des notes de cassis, de réglisse et de sous bois.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Agneau rôti - côte de boeuf - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

