Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Morey-Saint-Denis
2015

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Morey-Saint-Denis
- **Appellation** Morey-Saint-Denis
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 35 ans
- **Sous-sol** Craie et 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

Le village de Morey-Saint-Denis est situé au sud de Gevrey-Chambertin et produit des vins principalement rouges, qui n'étaient pas distingués de ceux du proche voisinage jusqu'à l'application stricte de la loi de 1930 sur les appellations d'origines contrôlées. Dans l'ensemble, ces vins sont plus concentrés et plus profonds que ceux de Gevrey-Chambertin et leur tannins sont moins présents. Ils ont tendance à être riches et marqués par des saveurs de fruits rouges et noirs.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Morey-Saint-Denis 2015 dévoile une jolie robe d'un rubis intense et brillant. Le nez est profond évoquant le poivre, le cassis et le sous-bois. En bouche, une très agréable sensation de fraîcheur et une belle ampleur, elle est longue et rectiligne avec des tanins suaves.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Gibier - viande rouge - fromages affinés
- **Température de service** 15-16°

Revue de Presse

Morey-Saint-Denis 2015 - Sélection 2019 de la Cave de Prestige du BIVB