Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Morey-Saint-Denis
2017

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

La vigne

- **Age moyen** 30 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 2017 offre une robe rubis profond révélant un nez intense mariant des notes florales, telles que la violette, fruitées avec une pointe de mûre, et épicées, comme le poivre. La bouche est ample avec de jolis tanins. On remarque une belle fraîcheur en finale.
- **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 2017 - Le Grand Tasting Bettane + Desseauve - 15,5/20