Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Morey-Saint-Denis
2023

- **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** D'une robe profonde aux reflets grenat, notre Morey-Saint-Denis 2023 dévoile un nez intense de cassis, de réglisse, de sous-bois et de muscade. La bouche est ample et arbore des tanins soyeux. Des arômes de cassis s'associent avec finesse à une finale très fraîche.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Gibier - viande rouge - fromages affinés
- **Température de service** 15-16°