



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU "LES DAMODES" 2011

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Nuits-Saint-Georges
- APPELLATION Nuits-Saint-Georges Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-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, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé à mi-chemin entre Dijon et Beaune, Nuits-Saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits. « Les Damodes » se situent dans la partie nord de l'appellation Nuits-Saint-Georges, juste au sud de l'appellation Vosne-Romanée 1^{er} Cru. Le climat « Les Damodes » serait un composé de "Dame". La légende évoque des fées qui auraient fréquentées les hauteurs rocheuses à cet endroit. Plus vraisemblablement, ce serait la présence de rochers pouvant être confondues avec des dames en robes longues, des dames « hautes » dont la prononciation a dérivé vers « damaudes » puis « damodes » qui aurait donné son nom à cette parcelle. Sur un sol calcaire peu profond, les vignes sont exposées au levant. Élégance et délicatesse caractérisent à merveille ce vin.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une étincelante robe rubis, notre Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Damodes » 2011 offre de beaux reflets grenat. Le nez dévoile une belle richesse aromatique : les arômes de sous-bois sont présents mais parfaitement équilibrés avec des notes de framboise et de cassis. Les arômes de réglisse apportent une pointe d'amertume. Le vin est rond en bouche ; les arômes et les délicates notes boisées sont subtilement enrobés dans de soyeux tanins.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot de mouton - ongle à l'échalote - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

