



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU "LES DAMODES" 2016

- 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<sup>er</sup> 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 profonde robe couleur rubis, notre Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru «Les Damodes » 2016 offre un nez boisé doté de belles notes de moka et de cassis. La bouche, ample et fraîche, dévoile des tanins soyeux et de subtiles touches de cerise et de moka.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot de mouton - onglet à l'échalote - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

### *Revue de Presse*

Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru "Les Damodes" 2016 - Guide Bettane et Desseuve 2019 - 17/20

