Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Nuits-Saint-Georges
2011

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Nuits-Saint-Georges
- **Appellation** Nuits-Saint-Georges
- **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, 20% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Nuits-Saint-Georges est le village situé le plus au sud de la Côte de Nuits, à laquelle il à donné son nom et qui constitue l'autre moitié de la Côte d'Or. La commune produit presque exclusivement des vins rouges bien qu'il existe également une production confidentielle de vins blancs. Les vins rouges de Nuits-Saint-Georges sont robustes et élégants, ils demandent quelques années de vieillissement avant de laisser transparaître les plus belles expressions du Pinot Noir. Le nom de Nuits-Saint-Georges est connu dans le monde entier, la mission Apollo XV ayant emporté ce vin dans l'espace et même donné son nom à un cratère lunaire.

Dégustation

- **Note de dégustation** Intense et profonde, la robe du Nuits-Saint-Georges 2011 est comparable à un rubis. La prédominance des arômes de fruits rouges - framboise, mûre et cassis - offre un nez intense ; des arômes de sous-bois se rajoutent.
  La bouche est ronde ; les tanins soyeux caressent le palais. On retrouve en finale des notes de noyau de cerise.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande rouge - gigot de mouton - fromages affinés
- **Température de service** 14-16°