



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## NUITS-SAINT-GEORGES

2012

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Nuits-Saint-Georges
- VILLAGE 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, chauffé moyenne

### *Description*

Nuits-Saint-Georges est le village situé le plus au sud de la Côte de Nuits, à laquelle il a 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 D'une robe grenat intense, le Nuits-Saint-Georges 2012 offre un nez aux arômes de fruits rouges (cerise) et d'épices (badiane, anis). La bouche est ample avec des arômes de poivre, de réglisse, de cerise et de noyau de cerise. Belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Viande rouge - gigot de mouton - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-16°

### *Revue de Presse*

Nuits-Saint-Georges 2012 - Guide Bettane & Desseave 2015 - 15,5/20

