Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Nuits-Saint-Georges
2016

- **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** D'une robe brillante et profonde aux reflets grenat, notre Nuits-Saint-Georges 2016 dévoile des notes épicées. La bouche est ample et marque une agréable alliance entre des notes de fruits rouges (cassis) et la fraîcheur de l'amande. Remarquable longueur de la finale qui est étayée par des tanins fins et élégants.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande rouge - gigot de mouton - fromages affinés
- **Température de service** 14-16°