



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ROMANÉE-SAINT-VIVANT GRAND CRU "LES QUATRE JOURNAUX"

2010

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Vosne-Romanée
- APPELLATION Romanée-Saint-Vivant Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile ferreuse
- RENDEMENT MOYEN 30 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

La Famille Latour est propriétaire d'une partie de la Romanée-Saint-Vivant depuis décembre 1898. « Les Quatre Journaux » est une magnifique parcelle situé au sud-ouest de la Romanée-Saint-Vivant, à quelques mètres de la Romanée-Conti. Un « Journal » est une ancienne mesure bourguignonne correspondant à environ 0.40 hectares (34,28 ares). Bien que l'achat initial de la famille LATOUR porta sur l'intégralité de la parcelle, la moitié fût revendue par la suite. Aujourd'hui la Maison Louis LATOUR est propriétaire de 0.8 hectares de Romanée-Saint-Vivant. Vin Merveilleusement aromatique, à la texture veloutée, il culmine vers une fin de bouche persistante et puissante. C'est l'un des plus grands vins rouges de la Maison.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Romanée-Saint-Vivant "Les Quatre Journaux" 2010 révèle une belle robe d'un rouge intense et sombre. Son nez découvre des arômes de cerise noire et de chocolat. La bouche est fraîche avec des notes de menthe poivrée, de réglisse et une touche boisée. Vin ample et tannique en bouche avec une finale étonnante de persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 25-35 ans
- ACCORD METS/VINS Lièvre à la royale - parmentier de canard et truffes - Citeaux
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

### *Revue de Presse*

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru "Les Quatre Journaux" 2010 - Guide Bettane & Desseuve 2013 - 19/20

