



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

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

2016

- 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 Grand Cru « Les Quatre Journaux » 2016 se pare d'une robe grenat. Ce vin présente une complexité aromatique de fruits rouges (mûre, framboise) avec de subtiles touches de poivre et de muscade. La bouche, longue et séveuse, révèle des arômes de chlorophylle, de griotte et de clou de girofle. On note une très belle longueur en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 25-35 ans
- ACCORD METS/VINS Lièvre à la royale - parmentier de canard et truffes - Citeaux
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

