



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

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

2018

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Romanée-Saint-Vivant Grand Cru
- VILLAGE Vosne-Romanée
- 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-St-Vivant Grand Cru 2018 dévoile une robe sombre aux reflets grenat avec des arômes de cerise épicée et de menthe. En bouche, on retrouve une fraîcheur et des tanins ronds avec des notes de cerise et de moka.
- 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" 2018 - Le Nouveau Bettane + Desseuve 2021 - 18/20

