



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

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

2019

- 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" 2019 est un vin à la robe rubis profond aux reflets grenat. Il dévoile un nez aux notes de réglisse, de poivre et de bourgeon de cassis. C'est un vin généreux en bouche qui exhale des arômes de cerise noire, de réglisse avec une jolie note de grillée. Il révèle des tanins soyeux et de la fraîcheur. Très belle longueur en finale.
- 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 "Les Quatre Journaux" Grand Cru 2019 - Bettane + Desseuve - 97/100 pts

