Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru "Les Quatre Journaux"

2023

- **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, chauffe 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 située 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 hectare (34,28 ares). Bien que l'achat initial de la famille LATOUR porta sur l'intégralité de la parcelle, la moitié fut revendue par la suite. Aujourd'hui la Maison Louis LATOUR est propriétaire de 0.80 hectare 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 2023 arbore une belle robe rubis. Son nez développe des arômes de cassis et de sous-bois. La bouche est ample et fraîche, aux notes de griotte et de cassis.
- **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" 2023 - Robert Parker, Wine Advocate - 93-95/100

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru "Les Quatre Journaux" 2023 - James Suckling - 98/100