



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Vosne-Romanée
- APPELLATION Vosne-Romanée Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile ferrugineuse
- RENDEMENT MOYEN 38 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Vosne-Romanée, célèbre dans le monde entier pour ses Grands Crus, produit également de très bons 1ers Crus capables de rivaliser avec les plus grands. Le nom Vosne-Romanée atteste du fait que pendant la période romaine les vins de ces vignobles jouissaient d'une très grande réputation. La Maison Louis LATOUR sélectionne les vignobles de 1ers Crus les plus réputés afin d'élaborer le Vosne-Romanée 1er Cru.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le bouquet est très ouvert, riche et fruité. La fin de bouche est ronde et puissante. A conserver 8/10 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux aïelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

