



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU "LES BEAUX MONTS" 2009

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 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. La composition à base de fer des sols situés juste au nord de Nuits-Saint-Georges est idéale pour la culture du Pinot Noir. Les raisins y atteignent leur maximum de maturité et c'est par l'intermédiaire de méthodes de vinification traditionnelles que les vins sont merveilleusement aromatiques et que les notes de fruits se libèrent. Ce vin nécessite un vieillissement en bouteille pour atteindre sa pleine expression.

Contrairement aux apparences, le mot écrit Beaux dans ces noms de lieux n'est pas l'adjectif que nous connaissons, mais un nom issu de la racine pré-indo-européenne BAL "hauteur". Beaux Monts est donc composé de deux mots d'origine différente qui désignent la même réalité : la hauteur sur laquelle se trouvent ces parcelles !

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe profonde grenat, le Vosne-Romanée 1er Cru « Les Beaumonts » 2009 exprime un nez complexe et puissant avec des notes grillées, de cacao, de cassis et de cuir. En bouche il est très riche, bien charpentée, ample et rond. En finale les fruits noirs persistent ainsi que la réglisse. Vin vraiment exceptionnel avec un très bon potentiel de garde. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux aïelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

