Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Beaux Monts"
2014

- **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, chauffe 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** Notre Vosne-Romanée 1er Cru "Les Beaux Monts" 2014 dévoile une superbe robe grenat profond. Le nez est intense et complexe avec des notes de griotte, de moka et d'épices. En bouche, des arômes de cerise, de réglisse et de gibier. Les tanins sont présents mais maîtrisés et le vin s'achève sur une jolie fraîcheur.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°

Revue de Presse

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Beaux Monts" 2014 - Guide des RVF 2017- 16/20