



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU "LES CHAUMES" 2024

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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 Premiers Crus capables de rivaliser avec les plus grands. « Les Chaumes » se situe à côté de la parcelle « Aux Malconsorts », à la même altitude que le village de Vosne-Romanée et au nord de Nuits-Saint-Georges. La composition des sols à base de fer est idéale pour la culture du Pinot Noir. Les raisins y atteignent leur maximum de maturité et offrent des vins merveilleusement aromatiques. Le terme « Chaumes » a la même origine que « Charmes » : il indique qu'il s'agit d'un ancien terrain qui était en friche avant de devenir un vignoble.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Vosne-Romanée 1^{er} Cru "Les Chaumes" 2024 présente une belle robe rubis. Le nez dévoile des arômes de moka et d'épices. La bouche est suave, ample, sur des notes de café et beaucoup de fraîcheur. Belle persistance, vin aérien.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux aïelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

