



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU "LES PETITS MONTS"

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile, fer
- 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% de fûts neufs
- 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. Le vin nécessite un vieillissement en bouteille pour atteindre sa pleine expression. La parcelle « Les Petits Monts » se situe en haut du coteau ce qui explique son nom.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin a une robe rubis avec un nez des fruits noirs accompagnés de notes de réglisse et de café. Une belle souplesse de tannins en bouche, vin puissant et charpenté.
- POTENTIEL DE GARDE 10-12 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux airelles - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

