



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU "LES PETITS MONTS" 2010

- 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 D'une robe dense et profonde, le Vosne-Romanée 1er Cru « Les Petits Monts » 2010 offre au nez des arômes de fruits noirs et de réglisse. En bouche, il est velouté, puissant et charpenté, avec une belle souplesse des tannins. Très beau vin !
- POTENTIEL DE GARDE 10-12 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux airelles - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Vosne-Romanée 1er Cru "Petits Monts" 2010 - Guide Bettane & Desseauve 2013 - 17.5/20

