



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU "LES SUCHOTS" 1996

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire ferrugineux
- 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 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. Le Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots » serait le premier candidat à recevoir le statut de Grand Cru. Situé juste au nord des plus grands tels « Romanée Saint-Vivant » et « La Romanée Conti », le sol est très similaire et les vins ont de nombreux points communs.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Une exquise couleur pourpre et un nez expressif. Le Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots » 1996 évoque Noël et plus précisément le cake de Noël et le beurré du Cognac. Ces arômes se reflètent en bouche et se termine sur une note de pruneaux. Vin puissant et complexe, il est à conserver durant 4 à 5 ans, si vous êtes capable de résister à la tentation
- POTENTIEL DE GARDE 10-12 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux aïelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

