



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

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

- 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 jolie robe pourpre et un nez complexe et puissant aux arômes de cassis, d'amande et de menthe caractérisent le Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots » 2010. Les tanins sont bien présents mais nullement agressifs. Vin riche, bien structuré avec des notes de fruits persistants et de grillé en fin de bouche. Superbe vin !
- POTENTIEL DE GARDE 10-12 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

