Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Suchots"
2012

- **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, chauffe 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** D'une superbe robe rubis, le Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots » 2012 dévoile un nez riche aux arômes de poivre et de réglisse. En bouche, il fait preuve d'élégance avec des tanins souples et offre des notes de cerise.
- **Potentiel de garde** 10-12 ans
- **Accord Mets/Vins** Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°