



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU "LES SUCHOTS" 2013

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Vosne-Romanée Premier Cru
- VILLAGE Vosne-Romanée
- 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 D'une robe rubis intense, le Vosne-Romanée Premier Cru « Les Suchots » offre un nez complexe mêlant des notes boisées fondues avec du café, des noisettes grillées et des arômes de sous-bois. La bouche très fraîche est toute en longueur et persistance avec des arômes de cerises et de menthe.
- POTENTIEL DE GARDE 10-12 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

