Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Suchots"
2017

- **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** Le Vosne-Romanée 1er Cru "Suchots" 2017 révèle un nez complexe de tabac, de noisette et de chocolat. La bouche ample dévoile des notes fraîches de cerise. Belle finale avec des tanins soyeux.
- **Potentiel de garde** 10-12 ans
- **Accord Mets/Vins** Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°