



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU "LES SUCHOTS" 2024

- 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 Le Vosne-Romanée 1er Cru "Suchots" 2024 possède une robe vive, rubis profond, et un joli nez de griottes, épices et muscade. La bouche est ample, ronde, aérienne avec beaucoup de fraîcheur, sur des notes de réglisse et de cerise. Belle finale tanique.
- POTENTIEL DE GARDE 10-12 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

