Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Vosne-Romanée
2007

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Vosne-Romanée
- **Appellation** Vosne-Romanée
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argile ferrugineuse
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 20% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

La géographie, le climat et les sols de Vosne-Romanée permettent à cette région de produire les raisins les plus fins de toute la Bourgogne. En appliquant les meilleurs soins au cours du processus de la vinification, les viticulteurs sont parvenus à préserver la réputation des vins de Vosne-Romanée à travers les siècles. Ces vins sont extrêmement puissants à tel point que finesse et séduction en bouche démentent sa forte puissance. Ils sont parmi les vins de Bourgogne les plus aptes au vieillissement.

Dégustation

- **Note de dégustation** La belle robe rubis, limpide et brillante, révèle un nez discret de fruits frais et de fougères. Ample en bouche, ce vin possède une forte puissance aromatique: griottes, mousse et sous-bois s'associent aux tannins bien équilibrés pour créer une longue finale. A garder pour l'apprécier pleinement.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°