



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE

2008

- 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, chauffé 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 Le Vosne-Romanée 2008 dévoile une jolie robe sombre couleur grenat. Au nez, des arômes de cerises et de cassis se dégagent accompagnés de notes d'épices. Vin ample en bouche, minéral avec une finale étonnante de persistance. Dégusté Juillet 2011.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

Revue de Presse

Vosne-Romanée 2008 - Vins & Gastronomie - Décembre 2012 - ***

