



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOSNE-ROMANÉE 2019

- **RÉGION** Côte de Nuits
- **VILLAGE** Vosne-Romanée

- **APPELLATION** Vosne-Romanée
- **CÉPAGE** Pinot Noir



### *La vigne*

- **ÂGE MOYEN** 30 ans
- **SOUSS-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** D'une robe rubis profonde, ce Vosne-Romanée 2019 exprime un nez complexe de framboise, de sous-bois et de moka. Très élégant, ce vin présente des tanins amples et soyeux avec des arômes de cassis, de réglisse puis une note de torréfaction au second plan.
- **POTENTIEL DE GARDE** 5-7 ans
- **ACCORD METS/VINS** Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 14-15°