



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHAMBERTIN GRAND CRU "CLOS DE BÈZE"

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Gevrey-Chambertin
- APPELLATION Chambertin Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée moyenne

Description

L'histoire de ce vignoble date de 630 après J.C. lorsqu'il a été installé par les moines de l'Abbaye de Bèze. Un des clos les plus anciens de la Bourgogne, il était à l'époque entouré de murs. Le sol est composé d'éboulis particulièrement riches en calcaire.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce grand Cru de petite superficie produit un vin aux arômes uniques de fruits sauvages, dominés par des arômes giboyeux et épicés. Le bouquet est riche, concentré et la fin de bouche s'attarde.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à poil - viande en sauce - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

