



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CLOS SAINT DENIS GRAND CRU

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Morey-Saint-Denis
- APPELLATION Clos Saint Denis Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 30 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, chauffé moyenne

### *Description*

Situé entre Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis n'a pourtant rien à envier à ses prestigieux voisins puisque c'est l'une des communes de la Côte de Nuits les mieux pourvues en Grands Crus. Les parcelles de Grands Crus se trouvent à mi-coteau. Le climat « Clos Saint-Denis » porte un nom chargé d'histoire. Il appartenait au Chapitre ou Collège des Chanoines de l'église Saint Denis de Vergy. En 1609, un concordat fut conclu entre le Chapitre et la ville de Nuits, accordant aux Chanoines la Chapelle Notre-Dame et l'autorisation de bâtir autour. C'est ainsi que des vignes ont été plantées.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Vin élégant à la robe couleur rubis, notre « Clos Saint Denis » offre une très belle harmonie entre le nez et la bouche. Il dévoile un nez très aromatique et puissant avec des arômes de fruits, notamment de groseilles. Une bonne charpente en bouche, de la rondeur et une belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier - côte de boeuf - agneau braisé - veau aux morilles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

