



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 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, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Situé à une dizaine de kilomètres de Dijon, Gevrey-Chambertin est l'un des tous premiers villages vignerons de la Côte de Nuits. En 1847, Gevrey fut le premier village de Côte d'Or à joindre au nom du village celui d'un de ses grands crus : Gevrey-en-Montagne est alors devenu Gevrey-Chambertin. Planté exclusivement en Pinot Noir, on y trouve toute la hiérarchie des appellations bourguignonnes : au nord les premiers crus et au sud les grands crus. Le nom du village a changé durant la première partie de vingtième siècle lorsque les habitants locaux décidèrent d'y ajouter le nom de leur célèbre Grand Cru, Le Chambertin.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Gevrey-Chambertin 1er Cru offre une belle robe pourpre. Le nez offre des notes de fruits rouges mûrs, de sous-bois et de cuir. La bouche est ample avec beaucoup de matière, les tanins sont présents mais fondus et agréables. C'est un vin au grand potentiel de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Pavé de charolais - ragout de chevreuil - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

