



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU "LES CAZETIERS" 2012

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 32 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 vigneron de la Côte de Nuits. Planté exclusivement de Pinot Noir, Gevrey fut en 1847 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. La parcelle « Les Cazetiers », notée « Castiers » en 1855, se trouve au nord de l'appellation, tout près du Château. D'ailleurs le nom « Castiers » désigne un « endroit fortifié ». Son orientation sud-est et sa position en haut du coteau lui permettent de profiter du soleil dès les premières heures du jour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une belle couleur grenat intense, le Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « Cazetiers » 2012 dévoile un nez complexe mêlant les arômes de griotte, de sous-bois, de pâte d'amandes, de vanille et de cacao. La bouche est ample et fraîche. C'est un vin élégant avec de beaux tanins soyeux qui offre des notes de cerise et de chlorophylle.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Pavé de charolais - ragoût de chevreuil - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

