



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GRANDS ECHÉZEUX GRAND CRU

2009

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Vosne-Romanée
- APPELLATION Grands Echézeaux Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 30hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

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

### *Description*

Ce vin rouge exquis nous vient de la parcelle des Grands Echézeaux, située entre Vosne-Romanée et Vougeot dans la Côte de Nuits. Les sols sont d'une nature argilo-calcaire. Un vin solide et charpenté tout en harmonie, définitivement un grand vin de garde.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Une belle robe couleur rubis se marie à un nez subtil aux notes de cerise et de sous-bois. En bouche, la réglisse domine et les tanins sont fondus. Le Grand Echézeaux 2009 est un vin tout en dentelle.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Agneau rôti - côte de boeuf - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

### *Revue de Presse*

Grands Echézeaux Grand Cru 2009 - Guide Bettane & Desseauve 2012 - 17,5/20

