



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2016

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Base calcaire - craie, gravier et argile.
- 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, chauffé moyenne

Description

Latricières-Chambertin est une parcelle de 7.4 hectares se trouvant au sud du Chambertin au sol caillouteux peu profond. On arrive donc vite à la roche calcaire. Le nom "Latricières" viendrait du latin Latericium, « pente », faisant allusion à la pente du terrain favorable à la culture de la vigne. L'histoire dit que l'on aurait commencé à cultiver ce grand cru en 1508. Latricières-Chambertin Grand Cru a des caractéristiques communes avec le Chambertin Grand Cru mais les vins sont plus légers.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe sombre couleur rubis, notre Latricières-Chambertin Grand Cru 2016 développe une palette d'arômes empyreumatique avec notamment des notes de réglisse. En, bouche, les notes de cassis, de réglisse et de sous-bois soulignent l'amplitude de ce vin.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Daube de chevreuil - biche sautée au poivre et purée de céleri - Soumaintrain.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

