



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU "CLOS DES ARGILLIÈRES" 1996

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Nuits-Saint-Georges
- APPELLATION Nuits-Saint-Georges Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 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 mi-chemin entre Dijon et Beaune, Nuits-Saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits. Les Nuits-Saint-Georges 1ers Crus sont produits à partir de 37 parcelles indépendantes, toutes de petite superficie, aucune au dessus de 10 ha, pour une superficie totale de 151 ha, soit approximativement 50 % de la superficie du vignoble. Le vignoble du « Clos des Argilières », comme son nom l'indique, est composé d'un sol argileux. Il produit un vin d'une excellente couleur, riche d'arômes de fruits et qui se développent merveilleusement avec le temps.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le vin est d'apparence brillante et offre un nez de fruits aux accents boisés. On note aussi la présence d'arômes de réglisse, de fraises, de rhubarbe et de cassis. La bouche, délicate et élégante, possède une finesse et une finale qui feront de ce vin un véritable délice.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot de mouton - onglet à l'échalote - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

