



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2009

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argile, craie et gravier
- RENDEMENT MOYEN 30 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

Situé au coeur de la constellation des grands vins de la Côte de Nuits, le Charmes-Chambertin est l'un des Grands Crus les plus réputés. Terroir d'une grande complexité, il donne un vin excellent pour sa structure riche, souple et veloutée. A conserver quelques années avant qu'il donne tout son potentiel et son raffinement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Une magnifique robe rubis vive et un nez aux arômes de moka, de cerise noire, de mûre et de muscade donne place en bouche à beaucoup de rondeur et d'opulence avec des tannins souples.
- 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°

Revue de Presse

Charmes-Chambertin Grand Cru 2009 - Guide Bettane & Desseave 2012 - 17.5/20

