



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ECHÉZEAUX GRAND CRU 2018

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

La vigne

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

Superbe parcelle située au-dessus du Clos Vougeot, entre Vosne-Romanée et Vougeot dans la Côte de Nuits, elle appartenait à l'époque à l'Abbaye de Cîteaux.

Les Echézeaux offrent des sols assez divers et complexes selon les climats avec une exposition au levant. Echézeaux est un vin rouge exquis, solide et charpenté, tout en harmonie, définitivement un grand vin de garde.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Echézeaux Grand Cru 2018 dévoile une robe brillante à reflets grenat avec un nez complexe de réglisse, de café et de cassis. Tanins élégants avec une belle longueur, on retrouve des notes de cerise et de réglisse avec une finale très fraîche et saline.
- 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

Echézeaux Grand Cru 2018 - 2 étoiles - Guide Hachette 2021

Echézeaux 2018 - Le Nouveau Bettane + Dessenave 2021 - 17/20

