



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU "LAVAUT SAINT-JACQUES" 2006

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 ha/hl
- 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 une dizaine de kilomètres de Dijon, Gevrey-Chambertin est l'un des tous premiers villages vignerons de la Côte de Nuits. Planté exclusivement de Pinot Noir, Gevrey fut en 1847 le premier village de Côte d'Or à joindre au nom du village celui d'un de ses Grands Crus : Gevrey-en-Montagne est alors devenu Gevrey-Chambertin. Très bien exposé sur la colline, le vignoble « Lavaut Saint-Jacques » est un des plus puissants Premiers Crus de Gevrey-Chambertin. « Lavaut » désigne le nom d'un lieu-dit, voisin du « Clos Saint-Jacques », ce qui explique la seconde partie du nom de ce climat.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur rubis foncé, le Gevrey-Chambertin 1er Cru « Lavaut St Jacques » 2006 est franc et très expressif au nez. Des arômes de cerises mûres s'accompagnent de notes vanillées assez prononcées. La bouche est ample, très structurée et légèrement poivrée en finale. Beaucoup de puissance et belle tenue en bouche. Laisse présager un grand vin après 4-5 ans de vieillissement minimum. Dégusté juillet 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Pavé de charolais - ragout de chevreuil - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

