



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GEVREY-CHAMBERTIN

2007

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

## La vigne

- AGE MOYEN 30 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, 20% 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. En 1847, Gevrey fut 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. Planté exclusivement en Pinot Noir, on y trouve toute la hiérarchie des appellations bourguignonnes : au nord les premiers crus et au sud les grands crus. L'appellation village se concentre sur le piémont. Le sol brun-rouge et peu profond, calcaire et caillouteux confère au vin rouge de Gevrey-Chambertin de la puissance et du corps. Un grand classique de la Côte de Nuits !

## Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Gevrey-Chambertin présente une couleur rubis foncé. Au nez on découvre des arômes de cassis légèrement boisés. Le palais dévoile des notes de cassis mêlées à des notes de réglisse, qui s'accompagnent d'une finale légèrement poivrée, réhaussée par des tannins bien présents mais soyeux. Ce Pinot Noir exprime une belle tenue en bouche. Quelques années de patience seront nécessaires afin d'atteindre son apogée.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Civet de lièvre - filet de biche Grand Veneur - Epoisses et autres fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

