



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GEVREY-CHAMBERTIN

2008

- 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 D'une belle couleur rubis, brillante, le Gevrey-Chambertin 2008 dévoile d'agréables arômes d'épices, de réglisse et de framboise sauvage accompagnés d'une note boisée. La bouche est harmonieuse et équilibrée. Les tanins sont fondus et l'on retrouve les arômes de framboise. Très belle fraîcheur en finale pour ce vin élégant, tout en délicatesse. Il peut s'apprécier dès maintenant avec des suprêmes de sarcelles, poires rôties et compotée de betteraves rouges tièdes. Dégusté en juin 2011.
- 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°

