



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MOREY-SAINT-DENIS

2018

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Morey-Saint-Denis
- VILLAGE Morey-Saint-Denis
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Craie et 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

Le village de Morey-Saint-Denis est situé au sud de Gevrey-Chambertin et produit des vins principalement rouges, qui n'étaient pas distingués de ceux du proche voisinage jusqu'à l'application stricte de la loi de 1930 sur les appellations d'origines contrôlées. Dans l'ensemble, ces vins sont plus concentrés et plus profonds que ceux de Gevrey-Chambertin et leur tannins sont moins présents. Ils ont tendance à être riches et marqués par des saveurs de fruits rouges et noirs.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin présente une robe profonde à la couleur rubis. Au nez, on découvre des arômes de café grillé ainsi que de mûre. C'est un vin ample, épicé et très frais en bouche sur des notes de réglisse et de cassis. Belle persistance aromatique.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier - viande rouge - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-16°

Revue de Presse

Morey-Saint-Denis 2018 - Le Nouveau Bettane + Desseauve 2021 - 16/20

