



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "LES CROTS" 2011

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Nuits-Saint-Georges
- APPELLATION Nuits-Saint-Georges Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 25 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, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé à mi-chemin entre Dijon et Beaune, Nuits-Saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits. La parcelle des « Crots » est exposée plein est sur le haut du coteau sur un escarpement qui nécessite une culture en terrasses de la vigne. Le sol y est peu profond et très caillouteux. Les vins de Nuits-Saint-Georges sont connus pour être solides et de garde et les « Crots » ne faillit pas à cette réputation : robe d'un rouge sombre et lumineux, arômes puissants et complexes qui vont des petits fruits rouges et noirs (cerise, cassis) aux arômes plus évolués de cuir, de truffe et d'épices en passant par la réglisse et les fruits macérés tel que le pruneau. Jeunes, ses tannins contribuent à lui donner du corps, de la solidité mais en vieillissant les tannins s'assagissent et le vin devient plus moelleux. Un vrai bonheur !

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Crots » 2011 se présente sous une robe grenat brillante. Le nez est complexe : le café, le cassis, le réglisse et la cardamome s'accompagnent de notes fumées. La bouche est envoûtante avec ses arômes de cassis et de réglisse et une touche mentholée. Vin puissant avec beaucoup de fraîcheur.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot de mouton - onglet à l'échalote - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

