



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU "LES DAMODES" 2012

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Nuits-Saint-Georges
- APPELLATION Nuits-Saint-Georges Premier Cru
- 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, 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. « Les Damodes » se situent dans la partie nord de l'appellation Nuits-Saint-Georges, juste au sud de l'appellation Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru. Le climat « Les Damodes » serait un composé de "Dame". La légende évoque des fées qui auraient fréquentées les hauteurs rocheuses à cet endroit. Plus vraisemblablement, ce serait la présence de rochers pouvant être confondues avec des dames en robes longues, des dames « hautes » dont la prononciation a dérivé vers « damaudes » puis « damodes » qui aurait donné son nom à cette parcelle. Sur un sol calcaire peu profond, les vignes sont exposées au levant. Élégance et délicatesse caractérisent à merveille ce vin.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Une robe grenat et des arômes de cassis et de moka caractérisent le Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru « Les Damodes » 2012. La bouche révèle des notes de cerise noire et de réglisse avec des tanins souples.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot de mouton - ongle à l'échalote - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

### *Revue de Presse*

Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru "Les Damodes" 2012 - RVF - Guide des Meilleurs Vins de France 2015 - Septembre 2014 - 15,5/20

