



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU "LES DAMODES" 2017

- 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^{er} 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 Avec une robe d'une couleur rubis intense et profonde, notre Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Les Damodes" 2017 offre un nez épicé alliant clou de girofle, muscade, cerise noire et notes grillées. La bouche est ample avec des arômes de cerise, de réglisse et des tanins soyeux. Belle fraîcheur finale.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot de mouton - onglet à l'échalote - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

