



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Vosne-Romanée
- VILLAGE Vosne-Romanée
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile ferrugineuse
- 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

La géographie, le climat et les sols de Vosne-Romanée permettent à cette région de produire les raisins les plus fins de toute la Bourgogne. En appliquant les meilleurs soins au cours du processus de la vinification, les viticulteurs sont parvenus à préserver la réputation des vins de Vosne-Romanée à travers les siècles. Ces vins sont extrêmement puissants à tel point que finesse et séduction en bouche démentent sa forte puissance. Ils sont parmi les vins de Bourgogne les plus aptes au vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin a une robe rouge rubis et un nez puissant de cassis. En bouche, il fait preuve d'une belle amplitude, avec des notes de fruits noirs, et offre une agréable sensation de fraîcheur. Équilibré et riche avec des tannins élégants.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

