



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU "LES BEAUX MONTS" 2024

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile ferrugineuse
- RENDEMENT MOYEN 38 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

Vosne-Romanée, célèbre dans le monde entier pour ses Grands Crus, produit également de très bons 1ers Crus capables de rivaliser avec les plus grands. La composition à base de fer des sols situés juste au nord de Nuits-Saint-Georges est idéale pour la culture du Pinot Noir. Les raisins y atteignent leur maximum de maturité et c'est par l'intermédiaire de méthodes de vinification traditionnelles que les vins sont merveilleusement aromatiques et que les notes de fruits se libèrent. Ce vin nécessite un vieillissement en bouteille pour atteindre sa pleine expression.

Contrairement aux apparences, le mot écrit Beaux dans ces noms de lieux n'est pas l'adjectif que nous connaissons, mais un nom issu de la racine pré-indo-européenne BAL "hauteur". Beaux Monts est donc composé de deux mots d'origine différente qui désignent la même réalité : la hauteur sur laquelle se trouvent ces parcelles !

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Vosne Romanée 1er Cru "Les Beaux Monts" 2024 présente une robe sombre à reflet grenat. Le nez est très épicé, avec des notes de clou de girofle. La bouche est ample, sur des arômes de fruits noirs et de muscade et des tanins veloutés. Très belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux aïelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

