Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes"
2018

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Vosne-Romanée
- **Appellation** Vosne-Romanée Premier Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **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, chauffe moyenne

Description

Vosne-Romanée, célèbre dans le monde entier pour ses Grands Crus, produit également de très bons Premiers Crus capables de rivaliser avec les plus grands. « Les Chaumes » se situe à côté de la parcelle « Aux Malconsorts », à la même altitude que le village de Vosne-Romanée et au nord de Nuits-Saint-Georges. La composition des sols à base de fer est idéale pour la culture du Pinot Noir. Les raisins y atteignent leur maximum de maturité et offrent des vins merveilleusement aromatiques. Le terme « Chaumes » a la même origine que « Charmes » : il indique qu'il s'agit d'un ancien terrain qui était en friche avant de devenir un vignoble.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes 2018 présente une robe rubis sombre avec un nez complexe de cassis et de moka. En bouche, on retrouve des notes de réglisse et de cassis, avec des jolis tanins et une finale très fraîche.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°