



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU "LES SUCHOTS"

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire ferrugineux
- 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% de fûts 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. Le Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots » serait le premier candidat à recevoir le statut de Grand Cru. Situé juste au nord des plus grands tels « Romanée Saint-Vivant » et « La Romanée Conti », le sol est très similaire et les vins ont de nombreux points communs.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Vosne-Romanée 1er Cru « Suchots » possède une robe sombre intense et un joli nez de cassis et de mûre. En bouche, des notes grillées s'accompagnent d'une touche de réglisse. Vin puissant, gras, d'une belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 10-12 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

