



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE

2006

- 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 La robe rouge sombre accompagne très bien les arômes de fruits rouges mûrs de ce vin charnu et séduisant. Dégusté en mai 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

## Revue de Presse

Vosne-Romanée 2006 - Guide Bettane & Desseuve 2009 - 15/20

