



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE

2010

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Vosne-Romanée
- APPELLATION 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 Notre Vosne-Romanée 2010 se caractérise par une robe intense rubis et un nez riche de cassis, de café et de poivre. En bouche, il fait preuve d'une belle puissance et offre des notes de caramel, de réglisse et des tannins élégants. C'est un très beau vin.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux aîrelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

## Revue de Presse

Vosne-Romanée 2010 - Guide Bettane & Desseauve 2013 - 16/20

