



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BONNES MARES GRAND CRU

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Morey-Saint-Denis
- APPELLATION Bonnes Mares Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argile du oolithique et craie
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 50% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le lieu-dit « Bonnes Mares » est singulier dans la mesure où, comme son voisin du Sud, Le Montrachet, il enjambe deux appellations. La grande majorité des vignes font partie de la commune de Chambolle-Musigny alors que le reste revient à celle de Morey-Saint-Denis. Cependant, les vins produits à partir de ces sols uniques possèdent plus de corps et sont plus aptes au vieillissement que les vins les plus solides de Chambolle-Musigny. De ce fait, les vins de Bonnes-Mares montrent plus de robustesse, de puissance et de structure. Ils demandent de la patience pour être pleinement appréciés.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION L'intense robe rouge s'accompagne d'arômes volumineux de framboises de fraise confites et de sous bois. Les tanins sont fins et soyeux. La bouche est puissante et structurée. Un grand potentiel de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à poil - viande en sauce - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

