



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2016

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Charmes-Chambertin Grand Cru
- VILLAGE Gevrey-Chambertin
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argile, craie et gravier
- RENDEMENT MOYEN 30 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

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

Description

Situé au coeur de la constellation des grands vins de la Côte de Nuits, le Charmes-Chambertin est l'un des Grands Crus les plus réputés. Terroir d'une grande complexité, il donne un vin excellent pour sa structure riche, souple et veloutée. A conserver quelques années avant qu'il donne tout son potentiel et son raffinement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Grand Cru Charmes-Chambertin 2016 dévoile une belle robe grenat. Le nez dense offre des arômes de myrtille, de noix de muscade et des notes fumée. La bouche ample et fraîche délivre des notes de réglisse et de fruits noirs. Un vin charnu et savoureux à la persistance délicate.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Daube de chevreuil - biche sautée au poivre et purée de céleri - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

