



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU

2001

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Situé à une dizaine de kilomètres de Dijon, Gevrey-Chambertin est l'un des tous premiers villages vignerons de la Côte de Nuits. En 1847, Gevrey fut le premier village de Côte d'Or à joindre au nom du village celui d'un de ses grands crus : Gevrey-en-Montagne est alors devenu Gevrey-Chambertin. Planté exclusivement en Pinot Noir, on y trouve toute la hiérarchie des appellations bourguignonnes : au nord les premiers crus et au sud les grands crus. Le nom du village a changé durant la première partie de vingtième siècle lorsque les habitants locaux décidèrent d'y ajouter le nom de leur célèbre Grand Cru, Le Chambertin.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Gevrey-Chambertin 1er Cru 2001 révèle d'intenses arômes de fruits rouges, avec des notes de vanille et d'épices. En bouche, il est puissant et possède une structure bien définie. Les tannins sont très bien équilibrés. Les arômes persistent délicieusement en bouche. Un vin parfait à boire en 2008-2009.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Pavé de charolais - ragout de chevreuil - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

