



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU 2005

- 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 Belle robe pourpre. Le nez est encore un peu fermé au premier abord, puis apparaissent des notes de fruits rouges mûrs, de sous-bois et de cuir. La bouche est ample avec beaucoup de matière, les tanins sont présents mais fondus. En finale, le goût de noyau de cerise prime. Un vin de garde!
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Pavé de charolais - ragout de chevreuil - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

