



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU "LES CAZETIERS" 2007

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 32 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. Planté exclusivement de Pinot Noir, Gevrey fut en 1847 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. La parcelle « Les Cazetiers », notée « Castiers » en 1855, se trouve au nord de l'appellation, tout près du Château. D'ailleurs le nom « Castiers » désigne un « endroit fortifié ». Son orientation sud-est et sa position en haut du coteau lui permettent de profiter du soleil dès les premières heures du jour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin dévoile une belle couleur rubis profond. Des arômes de fruits rouges (principalement la cerise) se mêlent à des notes de sous-bois légèrement « grillées ». En bouche, le Gevrey-Chambertin « Cazetiers » 2007 est riche, puissant et présente une bonne complexité aromatique. D'une belle persistance en bouche, c'est un vin élégant et très prometteur. Il s'épanouira à merveille dans quelques années. Dégusté le 8 juillet 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Pavé de charolais - ragoût de chevreuil - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

