



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU "LES CAZETIERS" 2010

- 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 La robe rubis du Gevrey-Chambertin « Cazetiers » découvre un nez de fruits rouges où viennent se mêler des notes de sous-bois. En bouche, le Gevrey-Chambertin « Cazetiers » est riche, puissant et complexe. C'est un vin élégant, d'une très belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Pavé de charolais - ragoût de chevreuil - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

### *Revue de Presse*

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Cazetiers" 2010 - Le Guide des Vins du Wine and Business Club 2014 - 15.5/20

