



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

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

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 years
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 ha/hl
- 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 vigneron 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. « Les Corbeaux » n'a ici rien à voir avec les oiseaux. Ce nom vient en fait de l'ancien français 'Corbe' qui signifie « courbe, courbé ». La parcelle « Les Corbeaux » est sous l'influence du coteau des grands crus et donne un vin puissant et complexe.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Premier Cru Gevrey-Chambertin « Les Corbeaux » est un vin riche, complexe aux arômes de fruits intenses, d'une très belle longueur en bouche et sans conteste un vin de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Pavé de charolais - ragout de chevreuil - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

