



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GRANDS ECHÉZEUX GRAND CRU 2015

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Vosne-Romanée
- APPELLATION Grands Echézeaux Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 30hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fût de chêne, 100% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Ce Grand Cru rouge exquis nous vient de la parcelle des Grands Echézeaux, située entre Vosne-Romanée et Vougeot en Côte de Nuits. Comme Vougeot, Grands Echézeaux est une création des moines de Cîteaux, au XIIIème siècle. Les sols de ce vignoble sont assez homogènes, d'une nature argilo-calcaire, proches de la partie supérieure du Clos Vougeot, à environ 250 mètres d'altitude. Le Grands Echézeaux allie puissance, distinction et longévité.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Grands Echézeaux Grand Cru 2015 offre une robe rubis foncée. Le nez intense et complexe propose des arômes de brioche, d'épices, de cassis et de cacao. On est séduit par sa bouche ample, très ronde qui révèle des notes de moka, de menthe et des tanins suaves. Très belle fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Agneau rôti - côte de boeuf - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

