



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Base calcaire - craie, gravier et argile
- 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, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Latricières-Chambertin est une parcelle de 7.4 hectares se trouvant au sud du Chambertin au sol caillouteux peu profond. On arrive donc vite à la roche calcaire. Le nom "Latricières" viendrait du latin Latericium, « pente », faisant allusion à la pente du terrain favorable à la culture de la vigne. L'histoire dit que l'on aurait commencé à cultiver ce grand cru en 1508. Latricières-Chambertin Grand Cru a des caractéristiques communes avec le Chambertin Grand Cru mais les vins sont plus légers.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Latricières-Chambertin Grand Cru se présente sous une robe rubis foncé et dévoile un nez élégant aux arômes de cassis, de groseille, de réglisse et d'épices. En bouche, opulence et élégance s'harmonisent pour révéler des tanins suaves et des notes de rose et de framboise. Un vin complexe de grande finesse.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Daube de chevreuil - biche sautée au poivre et purée de céleri - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

