



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Morey-Saint-Denis
- APPELLATION Morey-Saint-Denis Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Craie et calcaire
- 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, 40% neuf
- FÛTS Louis Latour cooperage, French oak, medium toasted

### *Description*

Le village de Morey-Saint-Denis est situé au sud de Gevrey-Chambertin et produit des vins principalement rouges, qui n'étaient pas distingués de ceux du proche voisinage jusqu'à l'application stricte de la loi de 1930 sur les appellations d'origines contrôlées. La sélection du 1er Cru de Morey-Saint-Denis de la Maison Louis Latour est très rigoureuse. Seules les meilleures vignes sont vendangées, à condition que la maturité des raisins atteigne le bon niveau au moment des vendanges.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le vin est puissant et concentré avec des arômes de fruits noirs très mûrs et suffisamment d'acidité pour son équilibre. Il est nécessaire de le mettre en cave pour lui permettre de se développer et de montrer tout son potentiel.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - viande rouge - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

