



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> CRU "CLOS DES ORMES"

- 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 Argilo-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*

Situé entre Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis n'a pourtant rien à envier à ses prestigieux voisins puisque c'est l'une des communes de la Côte de Nuits la mieux pourvue en Grands Crus. Les parcelles de Grands et Premiers Crus se trouvent à mi-coteau. La commune possède 22 Premiers Crus dont l'un des plus réputés est le « Clos des Ormes », situé au nord, et bénéficiant d'une exposition plein est qui lui permet de tirer profit du soleil dès les premières lueurs du jour. Le nom « Clos des Ormes » est lié à la présence d'Ormes remarquables, des arbres qui peuvent atteindre 20-30 mètres de haut, mais actuellement en voie de disparition.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le vin est riche et ample, il possède une bonne structure et un nez envoiçant de cerises noires mûres et de petits fruits noirs.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier - viande rouge - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

