



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MOREY-SAINT-DENIS

2014

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Craie et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 20% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *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. Dans l'ensemble, ces vins sont plus concentrés et plus profonds que ceux de Gevrey-Chambertin et leur tannins sont moins présents. Ils ont tendance à être riches et marqués par des saveurs de fruits rouges et noirs.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Morey-Saint-Denis 2014 dévoile une jolie robe rubis. Le nez est séduisant et évoque le cassis et l'épice, telle que la vanille. En bouche, une très agréable sensation de fraîcheur et une belle ampleur, avec des tanins soyeux. Longueur persistante.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier - viande rouge - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-16°

### *Revue de Presse*

- Morey-Saint-Denis 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 14,5/20
- Morey-Saint-Denis 2014 - Guide des Vins Dussert-Gerber 2017 - "Intense et subtil"

