



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-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, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Situé à mi-chemin entre Dijon et Beaune, Nuits-Saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits. Les Nuits-Saint-Georges Premiers Crus sont produits à partir de 37 parcelles indépendantes, toutes de petite superficie, aucune au dessus de 10 ha, pour une superficie totale de 151 ha, soit approximativement 50 % de la superficie du vignoble. Notre Nuits-Saint-Georges 1er Cru résulte d'une sélection spécifique des meilleurs Nuits-Saint-Georges qu'offre l'appellation. Ce vin est opulent, fruité et net en bouche et est très persistant.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Arômes puissants et complexes de cerise - cassis et de truffe sur un fond d'épices - la structure est corpulente et solide - à conserver 8/10 ans
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot de mouton - ongle à échalote - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

