



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU "CLOS DES ARGILLIÈRES"

- 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 1ers 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. Le vignoble du « Clos des Argilières », comme son nom l'indique, est composé d'un sol argileux. Il produit un vin d'une excellente couleur, riche d'arômes de fruits et qui se développent merveilleusement avec le temps.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Au nez, des arômes de fruits noirs se dégagent accompagnés d'une note toastée. La bouche est délicate, élégante avec des arômes de réglisse, de cassis et de fraise. Ce vin sera un véritable délice après quelques années de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot de mouton - ongle à l'échalote - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

