



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "LES BOUDOTS"

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 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 Boudots" est un des climats Premier Cru de Nuits-Saint-Georges situé sur un coteau très minéral. Les sols bruns calcaires finement graveleux, reposent ici sur le calcaire rosé de Premeaux mis en affleurement par l'érosion. La présence de chailles et de blocs de calcaires, plus ou moins émoussés, rendent le sol caillouteux près des affleurements rocheux. L'origine du nom de ce Premier Cru reste incertaine, bien que l'hypothèse la plus probable soit la référence à une famille du même nom ayant cultivé cette parcelle, on pourra d'ailleurs noter que ce patronyme reste répandu dans le village.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une belle robe rubis profond, notre Nuits-Saint-Georges "Les Boudots" offre des arômes intenses et complexes de cassis mûr, de cerise noire, de truffe, avec des notes d'épices. La structure est corpulente et solide.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot de mouton - onglet à l'échalote - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

