Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru "Les Quatre Journaux"

2001

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Vosne-Romanée
- **Appellation** Romanée-Saint-Vivant Grand Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argile ferreuse
- **Rendement moyen** 30 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% de fûts neufs
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

La Famille Latour est propriétaire d'une partie de la Romanée-Saint-Vivant depuis décembre 1898. « Les Quatre Journaux » est une magnifique parcelle situé au sud-ouest de la Romanée-Saint-Vivant, à quelques mètres de la Romanée-Conti. Un « Journal » est une ancienne mesure bourguignonne correspondant à environ 0.40 hectares (34,28 ares). Bien que l'achat initial de la famille LATOUR porta sur l'intégralité de la parcelle, la moitié fût revendue par la suite. Aujourd'hui la Maison Louis LATOUR est propriétaire de 0.8 hectares de Romanée-Saint-Vivant. Vin Merveilleusement aromatique, à la texture veloutée, il culmine vers une fin de bouche persistante et puissante. C'est l'un des plus grands vins rouges de la Maison.

Dégustation

- **Note de dégustation** Confiture de griotte, nez très fin, de douces notes d'épices et beaucoup de minéralité (calcaire), ce vin va durer. Les tanins sont beaux, ronds et frais, élégants et fins. Ce vin est un bon exemple d'un millésime classique en Bourgogne.Dégusté en juillet 2011
- **Potentiel de garde** 25-35 ans
- **Accord Mets/Vins** Lièvre à la royale - parmentier de canard et truffes - Citeaux
- **Température de service** 16-17°