



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU "AUX MALCONSORTS"

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Vosne-Romanée
- APPELLATION Vosne-Romanée Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile ferrugineuse
- RENDEMENT MOYEN 38 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*

Vosne-Romanée, célèbre dans le monde entier pour ses Grands Crus, produit également de très bons Premiers Crus. Située à la frontière entre Nuits-Saint-Georges et Vosne-Romanée, la parcelle « Aux Malconsorts » côtoie l'un des plus Grands Crus de la Côte de Nuits : « La Tâche ». L'origine du terme « Malconsorts » renvoie à une friche couverte de broussailles et d'épines. C'est en 1610 que cette terre aurait été défrichée et convertie en vignoble, à juste titre puisque "Les Malconsorts" compte aujourd'hui parmi les Premiers Crus les plus fins de Vosne-Romanée.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION "Notre Vosne-Romanée ""Aux Malconsorts"" dévoile au nez des arômes de fruits noirs et de réglisse avec une petite note toastée. On retrouve ces arômes en bouche. Vin très élégant et puissant."
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

