



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU "LES CHAUMES" 2006

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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 capables de rivaliser avec les plus grands. « Les Chaumes » se situe à côté de la parcelle « Aux Malconsorts », à la même altitude que le village de Vosne-Romanée et au nord de Nuits-Saint-Georges. La composition des sols à base de fer est idéale pour la culture du Pinot Noir. Les raisins y atteignent leur maximum de maturité et offrent des vins merveilleusement aromatiques. Le terme « Chaumes » a la même origine que « Charmes » : il indique qu'il s'agit d'un ancien terrain qui était en friche avant de devenir un vignoble.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Arômes de petits fruits noirs confits sur note de musc et de vanilla - expressif et très harmonieux en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes" 2006 - Revue du Vin de France - Meilleurs vins de France 2009 - 13.5/20

