



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU "LES SUCHOTS" 2014

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire ferrugineux
- 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% de fûts 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 1ers Crus capables de rivaliser avec les plus grands. Le Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots » serait le premier candidat à recevoir le statut de Grand Cru. Situé juste au nord des plus grands tels « Romanée Saint-Vivant » et « La Romanée Conti », le sol est très similaire et les vins ont de nombreux points communs.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une jolie robe rubis foncé, notre Vosne-Romanée 1er Cru "Les Suchots" 2014 révèle un nez fruité de mûre et de myrtille mais aussi de café. En bouche, le vin est ample et riche avec un boisé fondu.
- POTENTIEL DE GARDE 10-12 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux airelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

### *Revue de Presse*

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Suchots" 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 15/20

