



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

2008

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Charmes-Chambertin Grand Cru
- VILLAGE Gevrey-Chambertin
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argile, craie et gravier
- 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% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Situé au coeur de la constellation des grands vins de la Côte de Nuits, le Charmes-Chambertin est l'un des Grands Crus les plus réputés. Terroir d'une grande complexité, il donne un vin excellent pour sa structure riche, souple et veloutée. A conserver quelques années avant qu'il donne tout son potentiel et son raffinement.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Sa robe rubis foncé accompagne parfaitement ses arômes de cerise. En bouche, il présente des notes boisées bien présentes et agréables. Ce vin est bien structuré et très prometteur. Il se dégustera parfaitement dans quelques années.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Daube de chevreuil - biche sautée au poivre et purée de céleri - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

