Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Clos Vougeot Grand Cru
2017

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Vougeot
- **Appellation** Clos Vougeot Grand Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 40 ans
- **Sous-sol** Argile, craie & gravier
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** 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, chauffe moyenne

Description

Dès le XIIè siècle les moines cisterciens de Cîteaux, propriétaires du Clos Vougeot, y cultivent la vigne. Ils construisent la cuverie avec quatre pressoirs à cabestan monumentaux en bois de chêne ainsi que le grand cellier d'une capacité de 2000 pièces de vins. Au XVè siècle le "grand manoir" est construit au coeur du Clos et au XIXe siècle l'ensemble des bâtiments sont restaurés par Léonce Bocquet. Le Clos Vougeot est la plus vaste appellation Grand Cru de Bourgogne avec 52 ha de vigne et quelques 80 propriétaires différents. Le Clos est lui même sous-divisé en lieu-dit.

Dégustation

- **Note de dégustation** Avec une profonde robe rubis à reflets grenat, notre Clos Vougeot 2017 dévoile un nez aux notes de pain grillé, de réglisse et de gelée de cassis. Sa bouche est ample et révèle des arômes de torréfaction, de cassis et de menthe sauvage. On note une très longue persistance en bouche.
- **Potentiel de garde** 15-20 ans
- **Accord Mets/Vins** Gibier - côte de boeuf - agneau braisé - veau aux morilles - Epoisses - Langres
- **Température de service** 16-17°