



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2024

- **RÉGION** Côte de Nuits
- **VILLAGE** Vougeot

- **APPELLATION** Clos Vougeot Grand Cru
- **CÉPAGE** Pinot Noir



La vigne

- **ÂGE MOYEN** 40 ans
- **SOUSS-SOL** Argile, craie & gravier
- **RENDEMENT MOYEN** 35 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, chauffe moyenne.

Description

Dès le XII^e 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 XV^e siècle le "grand manoir" est construit au coeur du Clos et au XIX^e 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** Paré d'une superbe robe profonde à reflet rubis, notre Clos Vougeot 2024 offre un nez complexe aux notes de sous-bois, de clou de girofle et de mûre. La bouche est suave, on y retrouve la réglisse et la mûre à nouveau. Finale tannique et bonne persistance finale.
- **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°