



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CÔTE DE NUITS-VILLAGES 2023

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Côte de Nuits-Villages
- APPELLATION Côte de Nuits-Villages
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne.

Description

Notre Côte de Nuits-Villages provient des villages de Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin situés juste au sud de Nuits-Saint-Georges. Les vignes sont exposées à l'est ce qui permet aux raisins de bénéficier d'un excellent niveau de maturité. La composition complexe des sols de ces villages, aux proportions variées de marne et d'argile schisteuse, apporte aux vins beaucoup de caractère et de charme. Le Côte de Nuits-Villages de la Maison Louis Latour est une excellente introduction aux vins de la Côte de Nuits.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Côte de Nuits Villages 2023 se dévoile sous une robe intense aux reflets rubis. Le nez offre beaucoup de fraîcheur et de fruit telle que la cerise. En bouche, c'est un vin rond et gourmand avec une finale très cerise, sur des tanins soyeux.
- POTENTIEL DE GARDE 7-8 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie - terrine de viande - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

