



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ECHÉZEAUX GRAND CRU

2009

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argile, craie et 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, chauffé moyenne

### *Description*

Superbe parcelle située au-dessus du Clos Vougeot, entre Vosne-Romanée et Vougeot dans la Côte de Nuits, elle appartenait à l'époque à l'Abbaye de Cîteaux.

Les Echézeaux offrent des sols assez divers et complexes selon les climats avec une exposition au levant. Echézeaux est un vin rouge exquis, solide et charpenté, tout en harmonie, définitivement un grand vin de garde.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur rouge intense, l'Echzeaux Grand Cru 2009 dévoile un nez encore discret aux arômes de cerise avec une note poivrée. La bouche élégante et souple. La finale est marquée par le noyau de cerise et la réglisse. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Agneau rôti - côte de boeuf - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

### *Revue de Presse*

Echézeaux Grand Cru 2009 - Guide Bettane & Desseave 2012 - 18/20

