



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ECHÉZEAUX GRAND CRU 2015

- 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 robe rubis, sombre, l'Echzeaux Grand Cru 2015 dévoile un nez aux notes moka, café et amaretto. La bouche est ronde, pleine, avec des arômes de fruits rouges croquants, de sous-bois après un orage d'été et de notes grillées. Les tanins sont présents et veloutés. C'est un vin très droit, tout en élégance, avec une belle persistance.
- 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

Echezeaux Grand Cru 2015 - Guide Bettane & Desseave 2018 - 16,5/20

