



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ECHÉZEAUX GRAND CRU 2017

- 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 Avec une robe rubis profond à reflets grenat, notre Echezeaux 2017 offre un nez aux délicates notes de cerise noire, de réglisse, de cannelle et de sous-bois. La bouche, aux parfums de cerise, de réglisse et de café grillé, est très ample. Ce vin présente une très longue persistance en bouche et des tanins soyeux. On note une grande fraîcheur.
- 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 2017 - Le Grand Tasting Bettane + Desseauve - 16,5/20

