



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GRANDS ECHÉZEUX GRAND CRU 2003

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 30hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

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

### *Description*

Ce Grand Cru rouge exquis nous vient de la parcelle des Grands Echézeaux, située entre Vosne-Romanée et Vougeot en Côte de Nuits. Comme Vougeot, Grands Echézeaux est une création des moines de Cîteaux, au XIIIème siècle. Les sols de ce vignoble sont assez homogènes, d'une nature argilo-calcaire, proches de la partie supérieure du Clos Vougeot, à environ 250 mètres d'altitude. Le Grands Echézeaux allie puissance, distinction et longévité.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe sombre (rubis/grenat), le Grands-Echezeaux Grand Cru offre au nez des arômes de moka, de pain grillé, de réglisse, de fruits noirs accompagnés d'une touche de sous bois. Vin puissant et persistant en bouche avec des notes de chocolat et de menthe poivrée.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Agneau rôti - côte de boeuf - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

