



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU

2006

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Mazis-Chambertin Grand Cru
- VILLAGE Gevrey-Chambertin
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 30 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 Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le Mazis-Chambertin se trouve juste à coté du Chambertin, le coeur de la constellation des Grands Crus de la Côte de Nuits. Il existait à cet emplacement un hameau, disparu au Moyen-Age, qui a donné son nom à cette parcelle: en vieux français, le mot "Mazis" était utilisé pour désigner des maisons campagnardes. Le Mazis-Chambertin est un vin rouge extraordinaire, un vin puissant, complexe qui ne demande qu'à s'épanouir.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin dispose d'arômes intenses de petits fruits noirs sur fond de sous-bois et de musc. Il est puissant mais à la fois moelleux, ce qui démontre une belle harmonie. Un vin de garde à conserver 10-12 ans
- POTENTIEL DE GARDE 10 à 15 ans
- ACCORD METS/VINS Daube de chevreuil - biche sautée au poivre et purée de céleri - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

