



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MOREY-SAINT-DENIS

1996

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Morey-Saint-Denis
- VILLAGE Morey-Saint-Denis
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Craie et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 20% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le village de Morey-Saint-Denis est situé au sud de Gevrey-Chambertin et produit des vins principalement rouges, qui n'étaient pas distingués de ceux du proche voisinage jusqu'à l'application stricte de la loi de 1930 sur les appellations d'origines contrôlées. Dans l'ensemble, ces vins sont plus concentrés et plus profonds que ceux de Gevrey-Chambertin et leur tannins sont moins présents. Ils ont tendance à être riches et marqués par des saveurs de fruits rouges et noirs.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Jeune et pas encore totalement ouvert, ce vin offre un nez épicé, poivré révélateur de son future caractère végétale. En bouche, boisé, tanins, notes de vanille et de sous-bois font penser à la terre. Ce vin a beaucoup de potentiel.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier - viande rouge - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-16°

