Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Nuits-Saint-Georges
2023

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Nuits-Saint-Georges
- **Appellation** Nuits-Saint-Georges
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-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, chauffe moyenne.

Description

Nuits-Saint-Georges est le village situé le plus au sud de la Côte de Nuits, à laquelle il à donné son nom et qui constitue l'autre moitié de la Côte d'Or. La commune produit presque exclusivement des vins rouges bien qu'il existe également une production confidentielle de vins blancs. Les vins rouges de Nuits-Saint-Georges sont robustes et élégants, ils demandent quelques années de vieillissement avant de laisser transparaître les plus belles expressions du Pinot Noir. Le nom de Nuits-Saint-Georges est connu dans le monde entier, la mission Apollo XV ayant emporté ce vin dans l'espace et même donné son nom à un cratère lunaire.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Nuits-Saint-Georges 2023 dévoile une robe rubis intense et sombre. Le nez est fruité sur des arômes gourmands de mûre et de framboise, de cannelle et de noisette torréfiée. La bouche est ample, séveuse, sur des notes de réglisse, de café avec des tanins élégants. Belle finale persistante.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande rouge - gigot de mouton - fromages affinés
- **Température de service** 14-16°