



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ROMANÉE-SAINT-VIVANT GRAND CRU "LES QUATRE JOURNAUX"

2007

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Vosne-Romanée
- APPELLATION Romanée-Saint-Vivant Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile ferreuse
- 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% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

La Famille Latour est propriétaire d'une partie de la Romanée-Saint-Vivant depuis décembre 1898. « Les Quatre Journaux » est une magnifique parcelle situé au sud-ouest de la Romanée-Saint-Vivant, à quelques mètres de la Romanée-Conti. Un « Journal » est une ancienne mesure bourguignonne correspondant à environ 0.40 hectares (34,28 ares). Bien que l'achat initial de la famille LATOUR porta sur l'intégralité de la parcelle, la moitié fût revendue par la suite. Aujourd'hui la Maison Louis LATOUR est propriétaire de 0.8 hectares de Romanée-Saint-Vivant. Vin Merveilleusement aromatique, à la texture veloutée, il culmine vers une fin de bouche persistante et puissante. C'est l'un des plus grands vins rouges de la Maison.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le nez est chaud, les fruits rouges (framboise, fraise des bois) se marient avec de la cannelle et des notes de bourgeon de cassis. La sensation en bouche est déjà agréable, les tanins sont ronds, doux, avec une finale sur des tanins puissants qui donnent une belle longueur à ce vin. Le bois de l'élevage intégral en fûts neufs est très discret, et s'intègre déjà au vin. Quelques notes rémanente de liqueur de framboise. Dégusté en juillet 2011
- POTENTIEL DE GARDE 25-35 ans
- ACCORD METS/VINS Lièvre à la royale - parmentier de canard et truffes - Citeaux
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

Revue de Presse

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru "Les Quatre Journaux" 2007 - Mondo 56 - Edition 2009 - "Beaucoup de matière"

