



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU "LES CHAUMES" 2020

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Vosne-Romanée
- APPELLATION Vosne-Romanée Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 38 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Vosne-Romanée, célèbre dans le monde entier pour ses Grands Crus, produit également de très bons Premiers Crus capables de rivaliser avec les plus grands. « Les Chaumes » se situe à côté de la parcelle « Aux Malconsorts », à la même altitude que le village de Vosne-Romanée et au nord de Nuits-Saint-Georges. La composition des sols à base de fer est idéale pour la culture du Pinot Noir. Les raisins y atteignent leur maximum de maturité et offrent des vins merveilleusement aromatiques. Le terme « Chaumes » a la même origine que « Charmes » : il indique qu'il s'agit d'un ancien terrain qui était en friche avant de devenir un vignoble.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce 1^{er} Cru de Vosne-Romanée présente une robe sombre et profonde aux reflets grenat. Son nez, riche et complexe, dévoile des notes de fumé, de grillé, de muscade et de cerise noire. Sa bouche ample et soyeuse aux arômes de cerise noire, de réglisse et de poivre offre une finale fraîche et aérienne.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf mironton - lapin aux giroles - chevreuil aux aïelles - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

