Nuits-Saint-Georges, Louis Latour



Sans y être propriétaire, la Maison Louis Latour a su tisser, au fil des générations, des relations privilégiées avec les producteurs de Nuits-Saint-Georges. Ils maîtrisent la source et le style qui allie puissance, complexité et un remarquable potentiel de garde avec un devoir de perfection. Nuits est la capitale historique de la Côte de Nuits, et tient une renommée dépasse même les frontières de la Terre. Lors de la mission Apollo 15, un cratère lunaire fut baptisé « St. George » en référence au célèbre climat à Nuits-St-Georges.

Origine: Les vignes âgées en moyenne de 30 ans s'enracinent dans des sols argilo-calcaires situés à l'extrémité sud de la Côte de Nuits. L'appellation s'étend sur les communes de Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey et se divise naturellement en deux secteurs distincts, générant des vins à la fois puissants, charnus et élégants.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés selon la méthode traditionnelle en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. L'élevage de 10 à 12 mois en fûts de chêne français, dont 20 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour, apporte profondeur, complexité aromatique et potentiel de garde tout en préservant l'expression du fruit.

Dégustation: D'une robe intense et brillante aux reflets pourpres, ce vin dévoile un bouquet complexe de cerise noire, cassis, violette et épices, enrichi de touches de truffe et de poivre. La bouche est ample, concentrée et charpentée, soutenue par une structure tannique solide qui apporte une remarquable longueur.

Potentiel de garde: 5 - 7 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec un gigot d'agneau rôti, une côte de bœuf maturée ou un magret de canard aux épices. Après quelques années de garde, il accompagne magnifiquement les gibiers, les carbonnades mijotées et les fromages affinés à croûte lavée comme l'Époisses ou le Herve vieux.