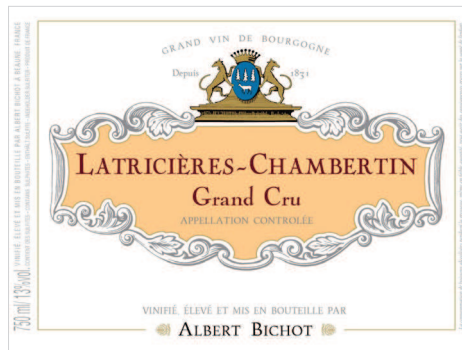


LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Grand Cru

La vigne :

Sols argilo-calcaires
 sur marnes et calcaire à entroques
 du Bajocien

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Elevage :

100 % en fûts de chêne
 50 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Satellite du Chambertin situé en limite avec la zone d'appellation de Morey-Saint-Denis, il est d'ailleurs positionné entre les fameux Monts Luisants et le Chambertin. Le sol est argilo-calcaire sur marne et calcaire à entroques du Bajocien. Il est pauvre et laisse apparaître une mince couche de silice en surface provenant des éboulis de la combe Grissard. "Tricière" signifierait d'ailleurs "terre pauvre". Ces caractères donnent au vin des notes de fruits sauvages, d'épices subtiles et complexes.

Dégustation

A la fois délicat et intense, le nez de ce Latricières-Chambertin développe des arômes fruités de baies rouges telles que le cassis, la framboise et un côté floral de rose. En bouche, sa structure est imposante mais également souple et soyeuse. L'équilibre est parfait, la finale éblouissante.

Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges, les grands gibiers et les fromages affinés et forts.

Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez conserver ce vin 10 à 20 ans en cave, voire davantage.

