



## Romanée St-Vivant Les Quatre Journaux 2016

CHF 549.00 | 10 cl = CHF 73.20

Die Referenz von Louis Latour. Dunkelrote, intensive Farbe, in der Nase Aromen von Kirschen und Schokolade. Im Gaumen viel Frische, Pfefferminznoten und Lakritz, unterlegt von einem Hauch Holz. Langanhaltender, hocharomatischer Abgang. «C'est l'un des plus grands vins rouges de la maison.»

Produzent	Louis Latour
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Nuits
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2041
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318566
Passt zu	gereiftem Käse, Trüffel, Ente
Bewertungen	Wine Spectator 96/100 James Suckling 100/100 Tim Atkin MW 93/100



### Vinifikation

Handernte. Fermentation traditionell in grossen, offenen Holzfässern. Danach reift der Wein während zehn bis zwölf Monaten in eigens von der Kuferei Louis Latour gefertigten Eichenfässern.

### Terroir

Die Böden sind von eisenhaltigem Ton geprägt.

### Geschichte

Ein «Journal» ist ein altes burgundisches Flächenmass von knapp vier Hektar. Vier solche «Journaux» umfasst die Parzelle im Südwesten von Romanée-Saint-Vivant, sie liegt einen Steinwurf von Romanée-Conti entfernt. Louis Latour gehört die halbe Parzelle. Die Trauben aus dieser privilegierten Lage ergeben einen hochkomplexen Wein.

