



Chambertin Grand Cru Cuvée Héritiers 2023

CHF 395.00 | 10 cl = CHF 52.67

Robe rubis. Nez généreux de sous-bois et de tabac ainsi que des arômes de cassis. La bouche est fraîche et ample, marquée par des notes de moka. C'est un vin élégant avec une belle longueur et des tanins soyeux.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	396263
Accord mets et vins	Légumes, Gibier, Plats mijotés, Gibier
Avis	Wine Spectator 94/100 James Suckling 99/100 Burghound.com 93/100



Vinification

Fermentation traditionnelle en grands fûts de chêne ouverts. Ensuite, le vin vieillit pendant 10 à 12 mois dans des fûts de chêne 100% neufs, fabriqués par notre propre tonnellerie à chauffe moyenne.

Terroir

Calcaire, couche supérieure crayeuse avec silice et argile.

Histoire

Âge moyen des vignes à Gevrey-Chambertin pour le Chambertin Grand Cru : 35 ans.

