



## Charmes-Chambertin Grand Cru 2017

Le Charmes-Chambertin Grand Cru arbore une robe grenat brillante. Au nez, il présente des notes de cassis, de noisette et de noix de muscade. En bouche, il dévoile des arômes de café et de griotte. La finale longue est d'une élégance incroyable.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	240667
Accord mets et vins	Plats mijotés, Gibier
Avis	Wine Advocate 91/100



### Vinification

La fermentation se fait traditionnellement en cuves ouvertes. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne neufs pendant 10 à 12 mois.

### Terroir

Les sols sont dominés par l'argile, la craie et le gravier.

### Histoire

Cultivé au cœur des vignobles destinés aux grands vins de la Côte de Nuits, le Charmes-Chambertin est l'un des plus célèbres grands crus. Le terroir hautement complexe engendre un vin qui se distingue par sa structure riche, souple et veloutée. Quelques années de garde lui seront bénéfiques et lui permettront de déployer tout son potentiel et son raffinement.

