



Nuits-St-Georges 2024

Ce nuits-saint-georges dévoile une robe grenat. Au nez, il présente des arômes de cassis, d'épices et un soupçon de toast grillé. Le palais est frais avec des nuances de réglisse et de poivre. Remarquablement long.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2039
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	713664
Accord mets et vins	Agneau, Bœuf



Vinification

Vinification traditionnelle en grandes cuves ouvertes. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne (neufs à 20%) pendant 10 à 12 mois.

Terroir

Argile, calcaire.

Histoire

Le domaine Louis Latour, géré par la famille depuis 1797, s'étend sur 50 hectares et comprend la plus grande diversité de vignobles de grands crus en Bourgogne. Authentique et résolument indépendante, la maison a toujours mis un point d'honneur à rester une propriété familiale et à préserver les anciennes traditions bourguignonnes. En même temps, la famille assure l'avenir avec ambition et un esprit visionnaire.

