



Côte de Nuits Villages 2023

Ce Côte de Nuits Villages présente une robe rouge rubis intense. Au nez, il se révèle frais et fruité, avec des arômes de cerise. En bouche, il est très rond et harmonieux, avec des notes persistantes de cerise en finale. Les tanins sont soyeux et bien intégrés.

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	13.5 %
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323239
Accord mets et vins	Fromage, Grillades, Terrine, Charcuterie



Vinification

La vinification se fait traditionnellement en grands fûts ouverts. Fermentation malolactique. L'élevage a lieu pendant dix à douze mois en fûts de chêne.

Terroir

Le Côte de Nuits de Louis Latour comprend les communes de Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin, situées au sud de Nuits-Saint-Georges. Les vignobles bénéficient de coteaux orientés à l'est, qui agissent comme un véritable piège à soleil et permettent une maturité optimale des raisins. La structure complexe des sols de ces villages, composée de différentes proportions de marnes et d'argiles schisteuses, donne naissance à des vins de grand caractère et d'un charme particulier. Un excellent représentant de cette appellation.

Histoire





L'appellation Côte de Nuits Villages a été officiellement reconnue en 1937 lors de l'introduction du système français des AOC. Elle comprend aujourd'hui plusieurs communes situées dans la partie sud de la Côte de Nuits. Alors que les célèbres Grands Crus (par exemple Romanée-Conti) se trouvent dans la partie nord, les vins Villages représentent le style classique du Pinot Noir de la région, avec une structure élégante, des tanins fins, des arômes de fruits rouges et une belle empreinte minérale.

