



Romanée St-Vivant Les Quatre Journaux 2023

La référence de Louis Latour. En Bourgogne, un «journal» est une ancienne mesure agraire qui équivaut à environ 4 ares. La parcelle au sud-ouest de Romanée-Saint-Vivant, située à deux pas de la Romanée-Conti, comprend quatre «journaux». Une moitié appartient à Louis Latour. Les raisins de ce cru privilégié engendrent un vin extrêmement complexe. La fermentation se déroule dans des cuves en bois ouvertes. Une robe rouge foncé intense et des arômes de cerise et de chocolat au nez. Beaucoup de fraîcheur en bouche, avec des arômes de menthe poivrée et de réglisse, soulignés par une pointe boisée. Finale persistante et très aromatique. «C'est l'un des plus grands vins rouges de la maison.»

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	14.5 %
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2048
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323715
Accord mets et vins	Gibier, Truffes, Canard
Avis	Wine Enthusiast 97/100 James Suckling 98/100 Wine Spectator 95/100 Burghound.com 93/100 Wine Advocate 94/100 Jancis Robinson 17.5/20



Vinification

Récolte manuelle. Fermentation traditionnelle dans de grands fûts de bois ouverts. Le vin est ensuite élevé pendant dix à douze mois dans des fûts de chêne neufs, spécialement fabriqués par la tonnellerie Louis Latour en chauffe moyenne.





Terroir

Argile ferreuse

Histoire

La famille Latour est propriétaire d'une partie de la Romanée-Saint-Vivant depuis décembre 1898. "Les Quatre Journaux" est une magnifique parcelle située au sud-ouest de la Romanée-Saint-Vivant, à quelques mètres seulement de la Romanée-Conti. Un "journal" est une ancienne mesure bourguignonne qui correspond à environ 0,40 hectare. C'est l'un des plus grands vins rouges de la maison.

