



Vosne-Romanée 1er Cru Suchots 2024

Robe vive, rubis profond, et un joli nez de griottes, épices et muscade. La bouche est ample, ronde, aérienne avec beaucoup de fraîcheur, sur des notes de réglisse et de cerise. Belle finale tanique.

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	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	202164
Accord mets et vins	Fromage affiné, Champignons, Gibier, Plats épicés, Volaille, Bœuf

Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Argile ferrugineuse.

Histoire

Vosne-Romanée est connue dans le monde entier pour ses grands crus. Le climat 1er Cru «Les Suchots» se trouve directement au-dessus des climats «Romanée Conti» et «Romanée Saint-Vivant».

