



Nuits-St-Georges 2018

Il Nuits-St-Georges presenta un colore rosso granato. Al naso profuma di ribes nero, spezie e un tocco di pane tostato. Al palato è fresco con sentori di liquirizia e pepe. Di notevole lunghezza.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	713668
Adatto a	Agnello, Manzo
Valutazioni	Wine Spectator 90/100 Burghound.com 90/100



Vinificazione

La vinificazione avviene in modo tradizionale in grandi botti aperte. Segue l'affinamento di 10-12 mesi in botti di rovere (20 percento nuove).

Terroir

Argilloso/calcareo.

Storia

A conduzione familiare dal 1797, la tenuta Louis Latour si estende su 50 ettari e comprende la più grande varietà di vigneti Grand Cru della Borgogna. Autentica e decisamente indipendente, la casa ha sempre considerato un punto d'onore rimanere a conduzione familiare e preservare le antiche tradizioni borgognone. Allo stesso tempo, la famiglia si assicura ambiziosamente il futuro con uno spirito visionario.

