



## Chambertin Grand Cru Cuvée Héritiers 2023

Colore rosso rubino. Al naso si apre con un generoso bouquet di sottobosco, tabacco e aromi di ribes nero. Al palato è fresco e ampio, caratterizzato da eleganti note di moka. Un vino raffinato, dalla bella persistenza e dai tannini setosi.

|                             |                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Produttore                  | Louis Latour                                                           |
| Categoria                   | Vino rosso                                                             |
| Paese                       | Francia                                                                |
| Regione                     | Borgogna                                                               |
| Sottoregione                | Côte de Nuits                                                          |
| Classificazione             | AC                                                                     |
| Annata                      | 2023                                                                   |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                                                                  |
| Gradazione alcolica         | 14.0 %                                                                 |
| Temperatura di degustazione | 16° - 17°                                                              |
| Invecchiamento              | fino a 2038                                                            |
| Vitigni                     | Pinot Noir                                                             |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                                       |
| Numero articolo             | 396263                                                                 |
| Adatto a                    | Verdure, Selvaggina, Brasati, Selvaggina                               |
| Valutazioni                 | Wine Spectator 94/100<br>James Suckling 99/100<br>Burghound.com 93/100 |



### Vinificazione

Fermentazione tradizionale in grandi botti di rovere aperte. Il vino viene poi affinato per 10-12 mesi in botti di rovere nuove al 100% prodotte dalla nostra bottaia a media tostatura.

### Terroir

Calcare, strato superiore gessoso con ciottoli e argilla.

### Storia

Età media delle viti a Gevrey-Chambertin per il Grand Cru Chambertin: 35 anni.

