

## Gevrey-Chambertin



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>APELACJA</b>	Gevrey-Chambertin AOC
<b>SZCZEP</b>	Pinot Noir
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	2019: James Suckling 92 pkt.

### Aromat:

Rubinowy kolor. Aromaty czarnej porzeczki, czekolady, kawy i lukrecji z garbnikową nutą.

### Smak:

Na podniebieniu bardzo obfite, harmonijne, z aksamitnymi taninami. Zaskakująca delikatność w długim finiszu.

### Potrawy:

Sery twarde starzone, comber z jelenia

### Więcej informacji:

Fermentacja w otwartych zbiornikach drewna

# Maison Louis Latour



Winnica **Louis Latour** powstała w 1797r. ale jej historia zaczyna się w 1731r. gdy dziadek założyciela Denis Latour nabył działki uprawne pod winorośle w burgundzkim podregionie Côte de Beaune. Od jedenastu pokoleń winnica jest w rękach rodziny, a jej trwałość gwarantuje dziedziczenie z ojca na syna i co charakterystyczne, najczęściej noszącego imię Louis. Od 1985 r. winnica nosi nazwę Domaine Louis Latour.

Dziś obejmuje 48

hektarów winnic, w tym 27 ha Grand Cru, a to największy holding grand cru winnic w Burgundii. Uprawiane szczepy to Chardonnay i Pinot Noir.

Produkowane tu wina są unikalne i w pełni oddają charakter terroir każdej z działek.