# Latricières-Chambertin Grand Cru

2020

## Commentaires de dégustation

Vin de couleur rose violacé.
Nez complexe de brugnon, de fruits noirs, de figues fraiches, de fleur de violette, notes d'encre et d'ail noir, de feuilles de laurier et patchouli. Trame de pâte de fruit de mûres et bois de santal, légers aromes de tourbe, et de pollen.
Bouche ample et tapissante, texture crémeuse et gourmande comme du miel ou de la soie, tension tranchante et salivante remarquable.

Accord : Anguilles teriyaki, lentilles corail, copeaux de mimolette vieille.

## Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% en vendanges entières. Pendant les 15 jours de cuvaison, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués, ainsi que des remontages. Après le pressurage, les vins sont débourbés pendant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait pour 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1 à 5 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

*Age des vignes* - : 55 ans

*Exposition* - : Est

*Sols* - : Calcaires maigres