



Louis Latour Gevrey-Chambertin 1er. Cru 2010

Louis Latour
Borgonha / França
www.louislatour.com

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1797, a Louis Latour é uma empresa familiar com longa história, que construiu sua reputação com base no equilíbrio entre tradição e inovação e se tornou reconhecida internacionalmente pela qualidade dos seus brancos e tintos.

A família Latour se dedica à viticultura desde o século XVIII (mesmo antes da fundação da vinícola) e vem construindo, geração após geração, um *Domaine* singular na Borgonha com cerca de 50 hectares. O *Domaine Louis Latour* é proprietário da maior extensão de vinhedos Grand Cru da Cote d'Or, com um total de quase 29 hectares.

Todas as uvas dos vinhedos próprios do *Domaine Louis Latour* são vinificadas na histórica *cuvierie* construída em 1834 no Château Corton Grancey, em Aloxe-Corton, a primeira adega planejada construída na França e a mais antiga ainda em operação.

Em 1997 a vinícola celebrou seu bicentenário e foi admitida no exclusivo "Club Hénokiens", restrito apenas a empresas líderes em seus segmentos de mercado, que permaneçam familiares, tenham uma história de ao menos 200 anos e ainda possuam o nome de seu fundador. Só existem, aproximadamente, 40 dessas empresas no mundo!

SOBRE O VINHO:

Gevrey-Chambertin é a principal comuna vitivinícola do norte da Côte de Nuits. Possui solo rico em pedra-calcária e está situada a apenas 10 km. da cidade de Dijon. As características que definem este 1er. Cru são sua estrutura firme, riqueza de fruta e sutis notas terrosas, o que requer uma certa guarda para que o vinho passe a expressar inteiramente suas virtudes.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Pinot Noir; vinhas com idade média de 35 anos; colheita manual.

Vinificação: em grandes tonéis de carvalho francês e com controle de temperatura.

Amadurecimento: 10-12 meses em barricas de carvalho francês (40% novas; tosta média).

Gradação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: perfil aromático de um clássico Borgonha, com notas de frutas vermelhas, como morango e cereja, acompanhadas por tons minerais e terrosos, e nuances florais. Carvalho elegante e sutil.

Sabor: na boca é estruturado, denso, com acidez bem viva, taninos de qualidade e textura aveludada. Final frutado, com notas de frutas vermelhas, ótimo frescor, puro e longo.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Aves de carne escura, como pato e codorna, coelho, carnes vermelhas grelhadas ou cozidas em molhos saborosos e queijos de massa mole.

Servir a 16-17°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: WS94

- 2011: The World of Fine Wine 16,5/20

- 2010: WS89

