



Louis Latour Nuits-Saint-Georges 2011

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 Côte 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:

Nuits-Saint-Georges é a vila mais ao sul da Côte de Nuits. Os Nuits-Saint-Georges são vinhos robustos e elegantes, que requerem alguns anos de guarda (5-7) para expressarem as finas nuances da Pinot Noir. O nome Nuits-Saint-Georges é mundialmente famoso. Em homenagem ao herói do conto "Da Terra à Lua", de Jules Verne, os astronautas da Apollo XV abriram uma garrafa de Nuits-Saint-Georges na Lua e batizaram de Saint-George uma de suas crateras.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Pinot Noir; vinhas com idade média de 30 anos; colheita manual.

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

Amadurecimento: 10-12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas; tostagem média).

Gradação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: intensas notas de frutas silvestres vermelhas, como framboesa, amora e cereja; nuances de trufas, bosque e perfumes florais e de alcaçuz.

Sabor: na boca é intenso e elegante, com médio corpo e estrutura bem construída, taninos aveludados, o delicioso e típico frescor borgonhês e uma longa persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

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

Servir a 15-16°C.

PREMIAÇÕES:

- 2010: WS90

- 2007: WS89

