



## Vosne-Romanée 1er Cru Suchots 2018

CHF 135.00 | 10 cl = CHF 18.00

Robe foncée intense. Au nez, il répand un parfum de cassis et de mûre. En bouche, les notes torréfiées s'accompagnent d'une pointe de réglisse. Un vin puissant et dense qui offre une belle finale.

|                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Producteur                    | Louis Latour                         |
| Type d'article                | Vin rouge                            |
| Pays                          | France                               |
| Région                        | Bourgogne                            |
| Sous-région                   | Côte de Nuits                        |
| Appellation                   | AC                                   |
| Millésime                     | 2018                                 |
| Format                        | 75 cl                                |
| Alcool                        | 14.5 %                               |
| Température de consommation   | 15° - 17°                            |
| Conservation                  | jusqu'en 2028                        |
| Cépages                       | Pinot Noir                           |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                |
| Numéro d'article              | 202168                               |
| Accord mets et vins           | Gibier, Plats épicés, Volaille, Bœuf |
| Avis                          | James Suckling 95/100                |



### Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé dix à douze mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

### Terroir

Argile ferrugineuse.

### Histoire





---

Vosne-Romanée est connue dans le monde entier pour ses grands crus. Le climat Premier Cru «Les Suchots» se trouve directement au-dessus des climats« Romanée-Conti » et« Romanée-Saint-Vivant ».

