Vosne-Romanée 1er Cru Suchots 2020

CHF 148.00 | 10 cl = CHF 19.73

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	2020
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	202160
Accord mets et vins	Gibier, Plats épicés, Volaille, Bœuf
Avis	Wine Enthusiast 92/100 Jancis Robinson 17/20

Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 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 1er Cru «Les Suchots» se trouve directement au-dessus des climats «Romanée Conti» et «Romanée Saint-Vivant».