



## Romanée St-Vivant Les Quatre Journaux 2016

CHF 549.00 | 10 cl = CHF 73.20

La référence de Louis Latour. Une robe rouge foncé intense et des arômes de cerise et de chocolat au nez. Beaucoup de fraîcheur en bouche, avec des arômes de menthe poivrée et de réglisse, soulignés par une pointe boisée. Finale persistante et très aromatique. «C'est l'un des plus grands vins rouges de la maison.»

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2016
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2041
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318566
Accord mets et vins	Fromage affiné, Truffes, Canard
Avis	Wine Spectator 96/100 James Suckling 100/100 Tim Atkin MW 93/100



### 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

Les sols sont caractérisés par des argiles ferrugineuses.





## Histoire

En Bourgogne, un «journal» est une ancienne mesure agraire qui équivaut à environ 4 ares. La parcelle au sud-ouest de Romanée-Saint-Vivant, située à deux pas de la Romanée-Conti, comprend quatre «journaux». Une moitié appartient à Louis Latour. Les raisins de ce cru privilégié engendrent un vin extrêmement complexe.

