



Vosne-Romanée 1er Cru Suchots 2022

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	2022
Format	75 cl
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	202162
Accord mets et vins	Gibier, Plats épicés, Volaille, Bœuf



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».

