



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHAMBOLLE-MUSIGNY

1996

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Chambolle-Musigny
- VILLAGE Chambolle-Musigny
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 20% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Les 180 hectares de vigne du petit village de Chambolle-Musigny sont un doux interlude dans la gamme des célèbres vignobles de la Côte de Nuits - un moment d'indulgence avant la rigueur des vins de Vougeot, de Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin. C'est l'une des plus petites appellations de la Côte de Nuits, produisant en majorité des vins rouges. Le sol calcaire de ce terroir est reconnu pour produire des vins délicatement parfumés et très élégants.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin est superbement rond et d'un équilibre exquis. L'acidité du millésime 1996 est révélée ici et se marie parfaitement avec une structure tannique solide. Le nez dévoile des notes de fourrure et de champignon. Un vin qui après 4/5 ans de vieillissement exprimera parfaitement de délicats arômes de Pinot Noir en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Chapon de Bresse - agneau longuement rôti - Reblochon - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

