



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LA GRANDE MONTAGNE"

2013

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chassagne-Montrachet Premier Cru
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 50% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet sur la Côte de Beaune, est connu pour la qualité de ses blancs. Comme son nom l'indique, cette petite parcelle d'une surface totale de 0,5 hectare est située sur la Montagne de Chassagne, tout en haut du coteau, à 310 mètres d'altitude. Tel un trésor bien gardé, elle est encerclée par la végétation et on y accède par un petit chemin de terre.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chassagne-Montrachet « La Grande Montagne » 2013 présente une robe or pâle. Le nez dévoile des notes de pamplemousse, de citron confit et de vanille. La bouche est ample avec une très belle longueur et des arômes d'agrumes et de noisette fraîche. Bien équilibré entre fraîcheur et rondeur, le vin offre une jolie finale légèrement iodée.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Homard - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

