



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LES CHENEVOTTES"

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-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, chauffée moyenne

Description

Le 1er Cru « Les Chenevottes » est situé légèrement plus haut sur la colline que l'incontesté Grand Cru Le Montrachet. Il existe beaucoup de points communs entre ces deux vins, en termes de composition des sols, d'exposition, d'orientation au sud et enfin au niveau aromatique. Ce vin est un exemple extraordinaire de ce que ce village est capable d'offrir ainsi que de l'expérience de la Maison Louis Latour en matière de vinification. « Les Chenevottes » est un dérivé du mot, en ancien français, « cheneve » qui signifie « chanvre ». Il s'agissait donc d'un ancien champ de chanvre.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Chenevottes" présente un nez intense de fruits jaunes très épicés, sur un fond de moka et de café torréfié - puissant, sensuel et voluptueux en bouche. La bouche n'est pas moins exotique et possède cette opulence beurrée à la limite de l'exubérance. La fin de bouche est loin d'être austère et le vin s'améliorera encore pendant plus de 10 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Tartare de St-Jacques - crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

