



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES VERGERS" BLANC 2013

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Glaise et craie
- 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, est connu comme étant la dernière grande appellation de la Côte de Beaune. La parcelle « Les Vergers », située à proximité de Saint-Aubin, était à l'époque plantée d'arbres fruitiers. Sur un coteau très pierreux et caillouteux, les vignes sont exposées plein est ce qui leur assure une maturité parfaite avant les vendanges.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Les Vergers » 2013 possède une robe brillante et des arômes de fruits jaunes, de brioche et de vanille. Ample en bouche, il révèle beaucoup de fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

