Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" Blanc 2005

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Chassagne-Montrachet
- **Appellation** Chassagne-Montrachet Premier Cru
- **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, chauffe moyenne

Description

Les vins de Chassagne-Montrachet sont d'une excellente valeur et leur image est indémodable. Lorsqu'ils sont comparés à leurs voisins directs de Meursault et de Puligny-Montrachet, ces vins sont gras et d'un fruité très exotique. Exposé Sud-Est à mi-coteau, « Morgeot » est un excellent exemple de ces vins, chaleureux et au fruité tropical difficile à rivaliser. Cette parcelle, appelée Morga en 864, vient du latin « Margo » qui signifie « bord, frontière ». Morgeot se trouve, en effet, exactement sur la frontière départementale entre la Côte d'Or et la Saône-et-Loire, qui correspond à une ancienne limite gallo-romaine.

Dégustation

- **Note de dégustation** L'élevage en fût de chêne neuf donne au Chassagne Montrachet « Morgeot » 2005 des notes vanillées et fumées accompagnées d'arômes de noix et d'amandes. De délicieux arômes de fruits secs, notamment de coings, de figues et de raisins secs sont également présents. Un vin sans conteste riche et généreux qui se dégustera à merveille dans 5 à 7 ans. Dégusté en janvier 2007.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - foie gras - fromage de chèvre
- **Température de service** 12-14°