



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "MORGEOT" ROUGE 2012

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- APPELLATION Chassagne Montrachet Premier Cru
- 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, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot est exposé sud-est à mi-coteau. "Morgeot" est un hameau de Chassagne-Montrachet. Des vignes y sont plantées depuis que l'Abbé de Maizières décida de faire défricher et planter le territoire de Morgeot au XV<sup>e</sup> siècle. Seul un quart des premiers crus de l'appellation est planté en Pinot Noir. Les vins rouges de Morgeot sont équilibrés et parfois un peu fermes dans leur jeunesse, mais la patience sera largement récompensée.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Chassagne-Montrachet 1er Cru rouge « Morgeot » 2012 se pare d'une jolie robe rubis foncé. Au nez, les arômes de fruits secs s'associent parfaitement aux arômes de réglisse et de sous-bois. La bouche est puissante avec une belle structure tannique. Des notes de cerise se dégagent en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot d'agneau rôti - tournedos - coq au vin - Brie
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

### *Revue de Presse*

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" rouge 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 16/20

