



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE

2005

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chassagne-Montrachet
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Craie et argile
- 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

Chassagne-Montrachet et son voisin Puligny sont réputés pour leurs Grands Crus, le plus fameux étant le Montrachet. Mais dans l'ombre de ces Grands Crus blancs, Chassagne-Montrachet produit aussi, sur son sol argileux à inclusions ferriques, des rouges remarquables. Ces vins ont du corps et leur structure fait penser aux rouges de la Côte de Nuits.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Typique du terroir de Chassagne Montrachet, le 2005 dévoile de délicieux arômes de fruits noirs, notamment de cassis, auxquels s'ajoutent des notes plus animales, notes foxées et cuivrées. D'une nature généreuse et d'une belle longueur en bouche, ce vin s'épanouira à merveille dans les deux prochaines années. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Filet mignon de veau - viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

