



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES CHARMES" 2007

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Chambolle-Musigny
- APPELLATION Chambolle-Musigny Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Les 150 hectares de vignes du petit village de Chambolle-Musigny sont un doux interlude dans la gamme des célèbres vignobles de la Côte de Nuits. Chambolle-Musigny possède 24 premiers crus dont « Les Amoureuses » et « Les Charmes » généralement considérés comme les plus réputés. Le sol calcaire et très caillouteux produit un vin délicatement parfumé. Le terme « Les Charmes » désigne, en Bourgogne, des plateaux pauvres en végétations voire des terres en friche. Il s'agit ici du deuxième sens puisque ce climat est resté longtemps en friche. « Les Charmes » peuvent également désigner la présence de charmes, arbres plantés autour du vignoble.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une jolie robe rouge et soutenue, ce vin présente une belle harmonie entre la cerise et le boisé. En bouche, les saveurs rejoignent les arômes avec en plus une note réglissée. Sa finale est belle et persistante.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Parmentier de canard et de truffes - chapon - salmi de bécasse - sanglier aux aïrelles - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

