



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU "LES CHARMES" 2023

- 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 D'une robe profonde à reflets rubis, notre Chambolle-Musigny 1^{er} Cru « Les Charmes » 2023 dévoile un nez complexe aux délicieuses notes de cassis et de café. La bouche est ronde, sur des tanins soyeux et une touche de moka. Bonne persistance en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Parmentier de canard et de truffes - chapon - salmi de bécasse - sanglier aux aîrelles - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

