



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU "LES CHATELOTS" 2010

- 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 180 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 en plus de ses célèbres grands crus, Bonnes Mares et Musigny. « Les Chatelots » font référence ici au mot latin « Castellum » qui signifie « réservoir d'eau, château d'eau ». Ainsi, ce nom fut peut-être donné car les terres conservaient longtemps les eaux qui s'y précipitaient lorsque le Grône (une rivière) débordait. Ce sol calcaire est reconnu pour produire des vins délicatement parfumés et très harmonieux.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Chatelots » 2010 possède une jolie robe rubis. Au nez, des arômes de fruits rouges, notamment de mûres s'accompagnent d'une touche de réglisse. Beaucoup de finesse et un boisé délicat pour ce vin harmonieux. D'une bonne tenue en bouche, il est déjà très agréable à boire.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Parmentier de canard et de truffes - chapon - salmi de bécasse - sanglier aux aïelles - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Chatelots" 2010 - Le Guide des Vins du Wine and Business Club 2014 - 16/20

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Chatelots" 2010 - Guide de la RVF 2013 - 16,5/20

