



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU "LES CHATELOTS" 2024

- 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 Notre Chambolle-Musigny Premier Cru « Les ChateLOTS » 2024 a une robe jaune pâle et annonce un nez élégant de fleur d'acacia et de brioche, suivi d'une bouche ronde et gourmande, où l'amande fraîche et le miel se mêlent à une belle longueur.
- 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°

