



*Louis Latour*  
MAISON FONDÉE EN 1797

CHAMBOLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES CHATELOTS"  
2024

- **RÉGION** Côte de Nuits
- **VILLAGE** Chambolle-Musigny

- **APPELLATION** Chambolle-Musigny Premier Cru
- **CÉPAGE** Pinot Noir



### *La vigne*

- **ÂGE MOYEN** 35 ans
- **SOUSS-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, chauffe 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 airelles - Brillat-Savarin
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 15-17°