



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHAMBOLE-MUSIGNY

2024

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Chambolle-Musigny

- APPELLATION Chambolle-Musigny
- CÉPAGE Pinot Noir



## La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

## Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 20% neuf.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne.

## Description

Les 180 hectares de vigne du petit village de Chambolle-Musigny sont un doux interlude dans la gamme des célèbres vignobles de la Côte de Nuits - un moment d'indulgence avant la rigueur des vins de Vougeot, de Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin. C'est l'une des plus petites appellations de la Côte de Nuits, produisant en majorité des vins rouges. Le sol calcaire de ce terroir est reconnu pour produire des vins délicatement parfumés et très élégants.

## Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chambolle-Musigny 2023 possède une robe rubis profonde. Le nez intense nous offre ses arômes de cerise. La bouche est ample et fraîche sur des notes de cerise à nouveau et de clou de girofle. Très longue persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Chapon de Bresse - agneau longuement rôti - Reblochon - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°