



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "BAUDINES" 2018

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- APPELLATION Chassagne-Montrachet Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 50% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet sur la Côte de Beaune, est connu principalement pour ses blancs. Le premier cru "Les Baudines" se situe en bordure de forêt, tout en haut du coteau, à une altitude de 315 m. Le sol de nature argilo-calcaire est d'apparence blanche et assez grasse. Son nom « Baudines » est un dérivé du mot dialectal "Bode" qui signifie « maison, cabane » ce qui témoignerait de l'existence de cabanes à cet endroit.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Baudines présente une robe jaune pâle. Ce vin dévoile des arômes de silex et d'amandes grillées avec une bouche ample, et des notes de chèvrefeuille. Une finale iodée.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Hûîtres - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Baudines" 2018 - Le Nouveau Bettane + Desseuve 2021 - 16.5/20

