



Louis Latour
MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU BLANC 2022

- **RÉGION** Côte de Beaune
- **VILLAGE** Chassagne-Montrachet

- **APPELLATION** Chassagne-Montrachet Premier Cru
- **CÉPAGE** Chardonnay

La vigne

- **ÂGE MOYEN** 30 ans
- **SOUSS-SOL** Glaise et craie
- **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, chauffe moyenne



Description

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet sur la Côte de Beaune, est connu pour la qualité de ses blancs. Le terme Chassagne vient du latin « Cassanea » qui désigne un bois de chênes. La commune s'est appelée Chassagne-le-Haut jusqu'en 1879, date à laquelle elle a été autorisée à remplacer « le-Haut » par le nom d'un de ses Grands Crus : Montrachet. Les raisins du Chassagne-Montrachet 1er Cru sont collectés dans les meilleures parcelles où les grappes sont très bien exposées de façon à assurer la meilleure maturité possible avant les vendanges.

Dégustation

- **NOTE DE DÉGUSTATION** Ce vin est gras et riche d'arômes de fruits exotiques avec une puissante et longue fin de bouche.
- **POTENTIEL DE GARDE** 5-7 ans
- **ACCORD METS/VINS** Charcuterie fine - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 12-14°

