



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LA MALTROIE" 2009

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

L'histoire de la Bourgogne viticole remonte à des temps anciens et ses lieux-dits ont été les témoins de notre passé. L'origine latine de la maltroie, « marturetum », nous laisse à penser que cette parcelle repose sur une ancienne nécropole antérieure au IVème siècle. Située sur une pente douce, à une altitude de 240 à 255 m, cette parcelle de presque 3 hectares jouit d'une orientation sud-est et d'un sol argileux à petits cailloux.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION De couleur or et d'un nez très expressif et rond aux arômes de coing et d'amande, le Chassagne-Montrachet 1er Cru « La Maltroie » exprime en bouche beaucoup d'élégance et de gras. C'est un vin puissant au boisé discret. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Maltroie" 2009 - Guide Bettane & Desseuve 2012 - 17.5/20

