



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "MORGEOT" ROUGE 2011

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- APPELLATION Chassagne Montrachet Premier Cru
- 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, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot est exposé sud-est à mi-coteau. "Morgeot" est un hameau de Chassagne-Montrachet. Des vignes y sont plantées depuis que l'Abbé de Maizières décida de faire défricher et planter le territoire de Morgeot au XV^e siècle. Seul un quart des premiers crus de l'appellation est planté en Pinot Noir. Les vins rouges de Morgeot sont équilibrés et parfois un peu fermes dans leur jeunesse, mais la patience sera largement récompensée.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Cette robe rubis, intense et profonde est le reflet du caractère de ce Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot » Rouge 2011. Au nez, les notes de cassis se mélangent aux arômes de figue fraîche. Ces notes évoluent vers des beaux arômes de réglisse. Puissant en bouche, les notes de fruits rouges exultent, suivies par celles de la sève. Ce vin offre alors une belle finale tannique.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot d'agneau rôti - tournedos - coq au vin - Brie
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

