



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE 2023

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chassagne-Montrachet
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Craie et argile
- 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*

Chassagne-Montrachet et son voisin Puligny sont réputés pour leurs Grands Crus, le plus fameux étant le Montrachet. Mais dans l'ombre de ces Grands Crus blancs, Chassagne-Montrachet produit aussi, sur son sol argileux à inclusions ferriques, des rouges remarquables. Ces vins ont du corps et leur structure fait penser aux rouges de la Côte de Nuits.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Chassagne-Montrachet Rouge 2023 dévoile une jolie robe d'un rouge rubis profond. C'est un vin élégant, aux arômes de fruits rouges. On retrouve des notes de framboise et de mûres en bouche, avec des tanins soyeux. Belle longueur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Filet mignon de veau - viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

