



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU BLANC 2011

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-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, chauffé 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 Orné d'une robe aux reflets jaune or, ce Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanc 2011 regorge de multiples senteurs. Au nez, des notes d'amande et d'abricot frais, couplées avec des arômes de beurre et de vanille, se s'accordent délicieusement. Voluptueux et ample en bouche, les notes d'abricot apparaissent à nouveau permettant aux arômes de sève d'apparaître en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

