



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "CAILLERET" 2015

- 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*

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet sur la Côte de Beaune, est connu principalement pour ses blancs. Ce vin a été sélectionné comme étant l'un des meilleurs climats de Chassagne-Montrachet Premier Cru. Sur un coteau très pierreux et caillouteux, le « Cailleret » a une exposition excellente, qui lui assure une maturité parfaite avant les vendanges. D'ailleurs ce nom vient du mot "Caille" qui a la même origine que le mot « cailloux ».

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Doté d'une robe jaune pâle et brillante, ce Chassagne-Montrachet 1er Cru « Cailleret » 2015 développe des arômes délicieux de pamplemousse, de vanille et de caramel. Ce vin offre une bouche ample, ponctuée de notes d'amande, de vanille et plus fraîches de citron. Très belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Cailleret" 2015 - Guide RVF 2018 - 15.5/20

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Cailleret" 2015 - Guide Bettane & Desseuve 2018 - 17.5/20

