



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "CAILLERET" 2022

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- APPELLATION Chassagne-Montrachet Premier Cru
- 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 Notre Chassagne 1er Cru "Cailleret" 2022 dévoile une robe jaune pâle et brillante. Son nez offre des notes de vanille, de pâte d'amande et de noisette grillée. Sa bouche, ample et fraîche, rappelle la noisette tandis que des arômes de sève s'ajoute. Belle finale minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

