



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LA GRANDE MONTAGNE"

2011

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Marnes et 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 pour la qualité de ses blancs. Comme son nom l'indique, cette petite parcelle d'une surface totale de 0,5 hectare est située sur la Montagne de Chassagne, tout en haut du coteau, à 310 mètres d'altitude. Tel un trésor bien gardé, elle est encerclée par la végétation et on y accède par un petit chemin de terre.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « La Grand Montagne » 2011 dévoile une jolie robe jaune aux légers reflets or. Le nez est complexe. La fleur d'acacia apparaît avec des arômes de vanille et de noisette. D'une très belle amplitude en bouche, des notes de vanille se libèrent, laissant place aux arômes de pâte d'amande et de pêche fraîche.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Homard - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru "La Grande Montagne" 2011 - Le Guide Bettane & Desseuve des vins de France 2014 - 17.5

