



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES VERGERS" BLANC 2014

- 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, est connu comme étant la dernière grande appellation de la Côte de Beaune. La parcelle « Les Vergers », située à proximité de Saint-Aubin, était à l'époque plantée d'arbres fruitiers. Sur un coteau très pierreux et caillouteux, les vignes sont exposées plein est ce qui leur assure une maturité parfaite avant les vendanges.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une jolie robe jaune pâle, notre Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru "Les Vergers" 2014 offre des arômes gourmands de fruits exotiques, de vanille et de noisettes grillées. La bouche est ronde et aromatique avec des notes légèrement poivrées, d'ananas, de mangue et de brioche. Une belle tension finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

