Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" 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, chauffe moyenne

Description

Les vins de Chassagne-Montrachet sont d'une excellente valeur et leur image est indémodable. Lorsqu'ils sont comparés à leurs voisins directs de Meursault et de Puligny-Montrachet, ces vins sont gras et d'un fruité très exotique. Exposé Sud-Est à mi-coteau, « Morgeot » est un excellent exemple de ces vins, chaleureux et au fruité tropical difficile à rivaliser. Cette parcelle, appelée Morga en 864, vient du latin « Margo » qui signifie « bord, frontière ». Morgeot se trouve, en effet, exactement sur la frontière départementale entre la Côte d'Or et la Saône-et-Loire, qui correspond à une ancienne limite gallo-romaine.

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot » Blanc 2011 révèle une robe jaune or aux lumineux reflets verts. Discret au nez, les arômes floraux caressent les narines. On découvre de délicates notes d'acacia et de sureau. La bouche est ample et offre une longue persistance. Des arômes de vanille se présentent au palais tout en gardant une finale saline.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - foie gras - fromage de chèvre
- **Température de service** 12-14°