



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU

2004

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Chambolle-Musigny
- APPELLATION Chambolle-Musigny Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Les 180 hectares de vignes du petit village de Chambolle-Musigny sont un doux interlude dans la gamme des célèbres vignobles de la Côte de Nuits - un moment d'indulgence avant la rigueur des vins de Vougeot, de Morey-Saint-Denis et de Gevrey-Chambertin. C'est l'une des plus petites appellations de la Côte de Nuits, produisant en majorité des vins rouges. Chambolle-Musigny possède 24 premiers crus en plus de ses célèbres grands crus, Bonnes Mares et Musigny. Le sol calcaire de ce terroir est reconnu pour produire des vins délicatement parfumés et très élégants.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Bouquet de violette et de cerises confites sur note de sous-bois - charnu, d'une grande élégance et finesse en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Viande en sauce - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

