



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU

2016

- 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 Notre Chambolle-Musigny 1er Cru 2016 se pare d'une profonde robe couleur rubis. Le nez s'affirme avec une agréable alliance entre des notes de fruits rouges et des touches poivrées. La bouche, serrée et dense, s'exprime tout en longueur avec beaucoup de fraîcheur et de subtils arômes de framboise.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Viande en sauce - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

