



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "BAUDINES" 2011

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-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 principalement pour ses blancs. Le premier cru "Les Baudines" se situe en bordure de forêt, tout en haut du coteau, à une altitude de 315 m. Le sol de nature argilo-calcaire est d'apparence blanche et assez grasse. Son nom « Baudines » est un dérivé du mot dialectal "Bode" qui signifie « maison, cabane » ce qui témoignerait de l'existence de cabanes à cet endroit.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Orné d'une robe jaune aux doux reflets or pâle, ce Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru « Baudines » 2011 offre un nez discret. Les arômes de vanille et de brioche se marient parfaitement. L'amande ajoute une note de fraîcheur à ce délicieux bouquet. Ample en bouche, l'élégance domine avec un savoureux mélange d'arômes de sève et de chlorophylle. La pâte d'amande, couplée au notes florales apportent une belle fraîcheur.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Huîtres - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

