



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "BAUDINES" 2012

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chassagne-Montrachet Premier Cru
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- 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 Un nez d'agrumes et de citron confit caractérise le Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Les Baudines » 2012. Ces arômes apparaissent à nouveau en bouche accompagnés de notes de pâte d'amande, de miel et de vanille. Vin ample et généreux avec une belle finale minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Huîtres - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

