



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "BAUDINES" 2017

- 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 Avec une belle robe jaune pâle, notre Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru "Baudines" 2017 dévoile un nez complexe aux arômes d'acacia, de brioche et aux notes toastées. Sa bouche est ample, ronde avec des notes d'amande et de miel. Belle tension finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Hûîtres - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

