



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "CAILLERET" 2021

- 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. Ce vin a été sélectionné comme étant l'un des meilleurs climats de Chassagne-Montrachet Premier Cru. Sur un coteau très pierreux et caillouteux, le « Cailleret » a une exposition excellente, qui lui assure une maturité parfaite avant les vendanges. D'ailleurs ce nom vient du mot "Caille" qui a la même origine que le mot « cailloux ».

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru "Cailleret" 2021 se pare d'une robe jaune pâle et brillante. Son nez dévoile des arômes floraux et d'acacia. Sa bouche, ample et fraîche, offre des notes sèveuses, des notes de fumé et une touche saline. Très longue persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

