



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LA GRANDE MONTAGNE"

2023

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Marnes et 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 pour la qualité de ses blancs. Comme son nom l'indique, cette petite parcelle d'une surface totale de 0,5 hectare est située sur la Montagne de Chassagne, tout en haut du coteau, à 310 mètres d'altitude. Tel un trésor bien gardé, elle est encerclée par la végétation et on y accède par un petit chemin de terre.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe de notre Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru "La Grande Montagne" 2023 est jaune pâle et brillante. Le nez dévoile des notes de vanille, noix de coco et miel. La bouche est ample, ronde, sur une touche de miel d'acacia et d'amande fraîche. Belle longueur finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Homard - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

