



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LA MALTROIE" 2012

- 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

L'histoire de la Bourgogne viticole remonte à des temps anciens et ses lieux-dits ont été les témoins de notre passé. L'origine latine de la maltroie, « marturetum », nous laisse à penser que cette parcelle repose sur une ancienne nécropole antérieure au IVème siècle. Située sur une pente douce, à une altitude de 240 à 255 m, cette parcelle de presque 3 hectares jouit d'une orientation sud-est et d'un sol argileux à petits cailloux.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Chassagne-Montrachet 1er Cru « La Maltroie » 2012 se pare d'une jolie robe brillante. Le nez est complexe : les arômes floraux s'accompagnent de notes vanillées et grillées. En bouche, des arômes de fruits jaunes et une touche de sève viennent compléter les notes florales. Vin rond, d'une belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Maltroie" 2012 - Une Vie de Vins - Novembre 2015 - "Un "peps" incroyable

