



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LA MALTROIE" 2018

- 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

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 Notre Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie 2018 dévoile une robe jaune pâle avec des arômes intense de brioche, d'amande et de fruits jaune. Ce vin possède une bouche ample avec des notes de pâte d'amande. Une belle longueur et beaucoup de fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

