



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LA MALTROIE" 2019

- 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 IV^{ème} 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 Ce Chassagne-Montrachet 1er Cru « La Maltroie » 2019 est paré d'une robe jaune pâle aux nuances dorées. Le nez est intense, sur des notes de fruits jaunes et d'amande grillée. C'est un vin ample et très frais en bouche avec des arômes de noisette. Belle longueur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

