



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LES CHENEVOTTES" 1998

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 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

Le 1er Cru « Les Chenevottes » est situé légèrement plus haut sur la colline que l'incontesté Grand Cru Le Montrachet. Il existe beaucoup de points communs entre ces deux vins, en termes de composition des sols, d'exposition, d'orientation au sud et enfin au niveau aromatique. Ce vin est un exemple extraordinaire de ce que ce village est capable d'offrir ainsi que de l'expérience de la Maison Louis Latour en matière de vinification. « Les Chenevottes » est un dérivé du mot, en ancien français, « cheneve » qui signifie « chanvre ». Il s'agissait donc d'un ancien champ de chanvre.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Nez complexe de fruits confits et de fruits secs tels que le coing, la figue et les raisins secs. Des arômes de noisette grillée et de noix s'accompagnent de notes de vanille. Puissant et très bien équilibré, le Chassagne-Montrachet 1er Cru « Les Chenevottes » 1998 est un vin d'une très bonne structure. En bouche, on retrouve les arômes de fruits secs ainsi qu'une certaine minéralité. Long en bouche, ce vin très riche et généreux est parfait à déguster dès à présent. Note ajoutée en 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Tartare de St-Jacques - crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

