



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LES CHENEVOTTES" 2007

- 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 Magnifique couleur or pale qui laisse percevoir au nez un chaleureux méli-mélo de fruits exotiques séchés et de noix de coco. La bouche est ample, fraîche et envoûtante avec des notes d'amandes fraîches et une belle longueur avec une finale sèveuse et minérale. Ce Chassagne a un bon potentiel et serait parfait pour célébrer 2020!
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Tartare de St-Jacques - crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

