



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "MORGEOT" BLANC 2014

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Glaise et craie
- 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*

Les vins de Chassagne-Montrachet sont d'une excellente valeur et leur image est indémodable. Lorsqu'ils sont comparés à leurs voisins directs de Meursault et de Puligny-Montrachet, ces vins sont gras et d'un fruité très exotique. Exposé Sud-Est à mi-coteau, « Morgeot » est un excellent exemple de ces vins, chaleureux et au fruité tropical difficile à rivaliser. Cette parcelle, appelée Morga en 864, vient du latin « Margo » qui signifie « bord, frontière ». Morgeot se trouve, en effet, exactement sur la frontière départementale entre la Côte d'Or et la Saône-et-Loire, qui correspond à une ancienne limite gallo-romaine.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe de notre Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" 2014 offre une belle brillance et dévoile une couleur jaune pâle. Le nez est intense et révèle des notes briochées et vanillées mais aussi de fruits exotiques, comme l'ananas et la mangue. La bouche, ronde et généreuse, offre des arômes de pain grillé et d'ananas. Jolie tension finale.
- POTENTIAL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - foie gras - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017- 16/20  
Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" 2014 - Guide des RVF 2017-15.5/20

