



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "MORGEOT" ROUGE 2013

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Morgeot est exposé sud-est à mi-coteau. "Morgeot" est un hameau de Chassagne-Montrachet. Des vignes y sont plantées depuis que l'Abbé de Maizières décida de faire défricher et planter le territoire de Morgeot au XV<sup>e</sup> siècle. Seul un quart des premiers crus de l'appellation est planté en Pinot Noir. Les vins rouges de Morgeot sont équilibrés et parfois un peu fermes dans leur jeunesse, mais la patience sera largement récompensée.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chassagne-Montrachet Premier Cru « Morgeot » 2013 se pare d'une robe rubis profond. Le nez est complexe avec des notes de sous-bois, de mûre, de framboise et de réglisse. Une belle ampleur en bouche avec des notes de fumé, de noyau de cerise et des beaux tanins en finale !
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot d'agneau rôti - tournedos - coq au vin - Brie
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

