



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC 2024

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Craie et argile
- 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, 15% neuf.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne.

Description

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet sur la Côte de Beaune, est connu pour la qualité de ses blancs. Le terme Chassagne vient du latin « Cassanea » qui désigne un bois de chênes. La commune s'est appelée Chassagne-le-Haut jusqu'en 1879, date à laquelle elle a été autorisée à remplacer « le-Haut » par le nom d'un de ses Grands Crus : Montrachet. Chassagne-Montrachet produit toute la gamme des appellations du village au grand cru. L'appellation village occupe un peu plus de la moitié de l'aire d'appellation.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Chassagne-Montrachet Village présente une robe jaune pâle aux reflets verts. Son nez complexe révèle des arômes d'amandes et de pêches jaunes. La bouche est ronde et généreuse, avec des notes d'amandes, d'abricots et une pointe de menthe poivrée. Belle longueur et persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Fruits de mer - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

