



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE

2006

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Craie et argile
- 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*

Chassagne-Montrachet et son voisin Puligny sont réputés pour leurs Grands Crus, le plus fameux étant le Montrachet. Mais dans l'ombre de ces Grands Crus blancs, Chassagne-Montrachet produit aussi, sur son sol argileux à inclusions ferriques, des rouges remarquables. Ces vins ont du corps et leur structure fait penser aux rouges de la Côte de Nuits.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Chassagne-Montrachet rouge 2006 est la pure expression de son terroir. Il dévoile des arômes de fruits d'été rouges et noirs et de réglisse. Bien structuré, ample et persistant, ce vin nécessite quelques années avant d'exprimer totalement l'harmonie de sa structure.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Filet mignon de veau - viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

