



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHAMBOLLE-MUSIGNY

2003

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Chambolle-Musigny
- VILLAGE Chambolle-Musigny
- 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, 20% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### Description

Les 180 hectares de vigne du petit village de Chambolle-Musigny sont un doux interlude dans la gamme des célèbres vignobles de la Côte de Nuits - un moment d'indulgence avant la rigueur des vins de Vougeot, de Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin. C'est l'une des plus petites appellations de la Côte de Nuits, produisant en majorité des vins rouges. Le sol calcaire de ce terroir est reconnu pour produire des vins délicatement parfumés et très élégants.

### Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Côte de Nuits classique possède une robe ponctuée de reflets rubis profonds et d'une grande brillance. Son bouquet est très particulier par son intensité aromatique marquée par des notes boisées de cuir et d'épices. Une fois dégusté, ce vin nous dévoile des tannins souples et une structure ample. Son caractère suave et fondu, ainsi que sa subtile saveur de cerise en font un vin intense qui vous séduira par sa finesse. Il est à boire dès maintenant, mais il s'annonce prometteur après une longue garde.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Chapon de Bresse - agneau longuement rôti - Reblochon - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

