



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2004

- 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 D'une belle couleur rubis éclatante, ce vin est raffiné et élégant au nez comme en bouche. Ses arômes de pinot intenses sont combinés aux notes de framboise et de fraise, suivies d'une touche de vanille. Sa bouche ronde et souple en fait un vin équilibré. Un vin noble que l'on devrait oublier quelques années en cave pour lui permettre d'exprimer tout son charme.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Chapon de Bresse - agneau longuement rôti - Reblochon - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

