Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chambolle-Musigny
2009

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Chambolle-Musigny
- **Appellation** 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, chauffe 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** Le Chambolle-Musigny 2009 possède une jolie robe rouge foncé, intense. Le nez est très aromatique avec des parfums de fruits rouges, de mûre et de réglisse, accompagnés d'une touche légèrement fumée. Belle structure, beaucoup de fruité et des tanins encore peu fondus. Très belle persistance en bouche. Sans conteste un très beau vin. Dégusté en novembre 2010.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Chapon de Bresse - agneau longuement rôti - Reblochon - Brillat-Savarin
- **Température de service** 14-15°