Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Cailleret"
2004

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Chassagne-Montrachet
- **Appellation** Chassagne-Montrachet Premier Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **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, 50% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet sur la Côte de Beaune, est connu principalement pour ses blancs. Ce vin a été sélectionné comme étant l'un des meilleurs climats de Chassagne-Montrachet Premier Cru. Sur un coteau très pierreux et caillouteux, le « Cailleret » a une exposition excellente, qui lui assure une maturité parfaite avant les vendanges. D'ailleurs ce nom vient du mot "Caille" qui a la même origine que le mot « cailloux ».

Dégustation

- **Note de dégustation** Un vin d'une robe limpide aux reflets ambrés disposant d'un bouquet associant les amandes toastées et la tarte aux noix. D'une nature dense et ample en bouche les saveurs sont grillées, et nous rappellent le fût neuf, les fruits confits, ainsi que le coing. Un vin en divine évolution, patienter deux ans avant dégustation !
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Charcuterie fine - poisson - crustacés fromage de chèvre
- **Température de service** 12-14°