Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Cailleret"
2007

- **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** D'une robe jaune claire, le Chassagne-Montrachet « Cailleret » 2007 vous séduira avec ses parfums d'anis et de menthol. Vin ample et intense, la bouche est grasse et d'une belle longueur. Les arômes de fruits secs s'accompagnent de subtiles notes vanillées et poivrées. Un vin exceptionnel. Dégusté le 10 juin 2009.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Charcuterie fine - poisson - crustacés fromage de chèvre
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Cailleret" 2007 - Gault & Millau - 17,5/20