



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LA GRANDE MONTAGNE"

2008

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chassagne-Montrachet Premier Cru
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Marnes et 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, chauffé moyenne

Description

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet sur la Côte de Beaune, est connu pour la qualité de ses blancs. Comme son nom l'indique, cette petite parcelle d'une surface totale de 0,5 hectare est située sur la Montagne de Chassagne, tout en haut du coteau, à 310 mètres d'altitude. Tel un trésor bien gardé, elle est encerclée par la végétation et on y accède par un petit chemin de terre.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une superbe robe brillante jaune or, le Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « La Grande Montagne » 2008 présente un nez aux arômes d'anis et d'amandes avec des notes de brioche et de fruits secs tel que l'abricot. La bouche est ample et fraîche. Les arômes de vanille s'accompagnent d'une finale plus minérale. A garder.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Homard - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru "La Grande Montagne" 2008 - Guide Hachette 2012
Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru "La Grande Montagne" 2008 - Guide Bettane et Desseauve 2011 - 16,5/20
Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru "La Grande Montagne" 2008 - Guide des meilleurs vins de France RVF 2011 - 15,5/20

