



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LA MALTROIE" 2011

- 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, chauffé moyenne

Description

L'histoire de la Bourgogne viticole remonte à des temps anciens et ses lieux-dits ont été les témoins de notre passé. L'origine latine de la maltroie, « marturetum », nous laisse à penser que cette parcelle repose sur une ancienne nécropole antérieure au IV^{ème} siècle. Située sur une pente douce, à une altitude de 240 à 255 m, cette parcelle de presque 3 hectares jouit d'une orientation sud-est et d'un sol argileux à petits cailloux.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Chassagne-Montrachet 1er Cru « La Maltroie » 2011 offre une robe jaune or. Le nez est complexe ; des arômes de vanille et d'épices se dégagent agréablement. Les notes d'abricot se rajoutent à ce savoureux mélange. Avec une bouche ample et ronde, les notes de vanilles s'intensifient autour d'une douce note de sève.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Maltroie" 2011 - Guide Hachette 2015 - "Concentré et chaleureux"

