



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU "CUVÉE MADELEINE COLLIGNON" - HOSPICES DE BEAUNE

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Mazis-Chambertin Grand Cru
- VILLAGE Gevrey-Chambertin
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 30 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Fûts des Hospices de Beaune

Description

Cette magnifique parcelle de Grand Cru fut offerte aux Hospices en 1976 par Jean Collignon et dénommée en mémoire de sa mère. Elle se trouve au coeur du coteau dans les Mazis Hauts, sur le même versant que le Chambertin Clos de Bèze, une parcelle voisine. Plus des deux tiers de la Cuvée proviennent de vieilles vignes plantées en 1947. Ceci contribue sans doute à la remarquable densité du vin, au soyeux de ses tannins, ainsi qu'à sa longueur en bouche, qui est régulièrement exceptionnelle.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin dévoile une belle couleur rubis profond. Des arômes de fruits rouges (principalement la cerise) se mêlent à des notes de sous-bois légèrement « grillées ». En bouche, le Mazis-Chambertin « Cuvée Madeleine Collignon » des Hospices de Beaune est riche, puissant et présente une bonne complexité aromatique. D'une belle persistance en bouche, c'est un vin élégant et très prometteur.
- POTENTIEL DE GARDE 10 à 15 ans
- ACCORD METS/VINS Daube de chevreuil - biche sautée au poivre et purée de céleri - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

