Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chambolle-Musigny 1er Cru
2004

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Chambolle-Musigny
- **Appellation** Chambolle-Musigny Premier Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 40% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Les 180 hectares de vignes du petit village de Chambolle-Musigny sont un doux interlude dans la gamme des célèbres vignobles de la Côte de Nuits - un moment d'indulgence avant la rigueur des vins de Vougeot, de Morey-Saint-Denis et de Gevrey-Chambertin. C'est l'une des plus petites appellations de la Côte de Nuits, produisant en majorité des vins rouges. Chambolle-Musigny possède 24 premiers crus en plus de ses célèbres grands crus, Bonnes Mares et Musigny. Le sol calcaire de ce terroir est reconnu pour produire des vins délicatement parfumés et très élégants.

Dégustation

- **Note de dégustation** Bouquet de violette et de cerises confites sur note de sous-bois - charnu, d'une grande élegance et finesse en bouche.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande en sauce - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°