Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Charmes"

2010

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

La vigne

- **Age moyen** 35 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 150 hectares de vignes du petit village de Chambolle-Musigny sont un doux interlude dans la gamme des célèbres vignobles de la Côte de Nuits. Chambolle-Musigny possède 24 premiers crus dont « Les Amoureuses » et « Les Charmes » généralement considérés comme les plus réputés. Le sol calcaire et très caillouteux produit un vin délicatement parfumé. Le terme « Les Charmes » désigne, en Bourgogne, des plateaux pauvres en végétations voire des terres en friche. Il s'agit ici du deuxième sens puisque ce climat est resté longtemps en friche. « Les Charmes » peuvent également désigner la présence de charmes, arbres plantés autour du vignoble.

Dégustation

- **Note de dégustation** De couleur rubis, le Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes » 2010 possède un nez très expressif aux arômes de cerise et de réglisse avec une note de noix de coco liée à l'élevage en fût neuf. Vin élégant, charpenté, qui nécessite quelques années de garde pour une parfaite harmonie. Belle longueur en bouche. Dégusté en décembre 2011.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Parmentier de canard et de truffes - chapon - salmi de bécasse - sanglier aux airelles - Brillat-Savarin
- **Température de service** 15-17°