



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU "LES CHARMES" 2020

- 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, chauffé 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 Ce Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes » 2020 est vêtu d'une robe aux reflets grenat. Son bouquet est composé de mûre, d'épices, de poivre, de réglisse et de moka. La bouche est fraîche et suave. On retrouve les saveurs de mûre et de poivre puis vient la finale qui est portée par des arômes de cassis.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Parmentier de canard et de truffes - chapon - salmi de bécasse - sanglier aux aïnelles - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Charmes" 2020 - Guide Bettane + Desseauve 2023 - 95/100

