Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Chatelots"

2005

- **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 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. Chambolle-Musigny possède 24 premiers crus en plus de ses célèbres grands crus, Bonnes Mares et Musigny. « Les Chatelots » font référence ici au mot latin « Castellum » qui signifie « réservoir d'eau, château d'eau ». Ainsi, ce nom fut peut-être donné car les terres conservaient longtemps les eaux qui s'y précipitaient lorsque le Grône (une rivière) débordait. Ce sol calcaire est reconnu pour produire des vins délicatement parfumés et très harmonieux.

Dégustation

- **Note de dégustation** Le Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Chatelots » 2005 possède une belle robe brillante d'un rouge intense avec quelques nuances orange. Le nez est complexe : les arômes de marmelade et de cerise s'accompagnent de notes de réglisse. En bouche, vin ample et élégant aux tanins fondus. Ce 2005 s'ouvre à merveille et peut commencer à être bu dès maintenant pour le plus grand plaisir de tous.
- **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°