



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES CHATELOTS" 2007

- 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 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 D'une robe grenat profonde, ce Côte-de-Nuits classique a un bouquet très net sur des arômes de fruits épicés, de cuir et de cèdre. A la dégustation, c'est un vin avec des tannins rond et une impressionnante structure charnue. Notre Chambolle-Musigny « Les Chatelots » est élégant, suave et homogène avec des notes de cerise et promet d'être un vin à conserver pendant de nombreuses années.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Parmentier de canard et de truffes - chapon - salmi de bécasse - sanglier aux aîrelles - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

