



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHAMBOLLE-MUSIGNY

2005

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Chambolle-Musigny
- VILLAGE Chambolle-Musigny
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 20% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Les 180 hectares de vigne 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 Gevrey-Chambertin. C'est l'une des plus petites appellations de la Côte de Nuits, produisant en majorité des vins rouges. Le sol calcaire de ce terroir est reconnu pour produire des vins délicatement parfumés et très élégants.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Couleur rubis brillant. Une belle finesse au nez, arôme de cerise type griotte, très marqué. En bouche, principalement noyau de cerise. Tanins fondus mais bien présents. Bien équilibré et très harmonieux. Un vin d'un bon potentiel de garde, apogée dans environ 5 ans. Déguste mars 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Chapon de Bresse - agneau longuement rôti - Reblochon - Brillat-Savarin
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

### *Revue de Presse*

Chambolle Musigny 2005 - Revue du Vin de France - Juillet/Août 2006 - "Une grande bouteille"

