Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chambolle-Musigny
2008

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Chambolle-Musigny
- **Appellation** 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, chauffe 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** Le Chambolle Musigny dévoile un nez ample avec d'intense arôme de réglisse et de fruits rouges. En bouche, il se montre riche et complexe avec une belle rondeur. Ce vin mérite d'attendre quelques années afin d'exprimer toute sa grandeur.
- **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 2008 - Bourgogne Aujourd'hui - Février 2011 - 16.5/20

Chambolle-Musigny 2008 - Guide Bettane et Desseauve 2011 - 16.5/20