



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHAMBOLLE-MUSIGNY

2016

- 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 Notre Chambolle-Musigny 2016 se pare d'une robe rubis profonde à reflets grenat et exhale des notes de griotte, réglisse et café. En bouche, long et élégant, ce vin nous rappelle des arômes de cerise et de réglisse. Les tanins soyeux se marient admirablement avec une belle fraîcheur finale.
- 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 2016 - Le Journal du Dimanche - Décembre 2018 - 16,5/20

