Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanc

1999

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Chassagne-Montrachet
- **Appellation** Chassagne-Montrachet Premier Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Glaise et craie
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 50% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet sur la Côte de Beaune, est connu pour la qualité de ses blancs. Le terme Chassagne vient du latin « Cassanea » qui désigne un bois de chênes. La commune s'est appelée Chassagne-le-Haut jusqu'en 1879, date à laquelle elle a été autorisée à remplacer « le-Haut » par le nom d'un de ses Grands Crus : Montrachet. Les raisins du Chassagne-Montrachet 1er Cru sont collectés dans les meilleures parcelles où les grappes sont très bien exposées de façon à assurer la meilleure maturité possible avant les vendanges.

Dégustation

- **Note de dégustation** Une robe jaune pâle. Un nez enivrant d'arômes de fleurs blanches, légèrement poivré. Une finale minéral. Bref, un vin qui a gardé toute sa fraîcheur!
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Charcuterie fine - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- **Température de service** 12-14°