



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU BLANC 2004

- 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, chauffé 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 D'une magnifique robe couleur or, le Chassagne-Montrachet 1er Cru blanc 2004 dévoile de délicieux arômes d'amandes grillées et nous enchante par ses notes de biscuits sortant tout juste du four. En bouche, une très bonne intensité s'accompagne de notes de vanille et d'arômes de fruits jaunes. Un vin bien équilibré qui se dégustera à merveille dans quelques années.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

