Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanc
2005

- **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** Le Chassagne Montrachet 1er Cru 2005 vous séduira par sa robe couleur or et son bouquet riche, légèrement velours, aux délicieux arômes de fruits mûrs qui rappellent le cœur d'une poire. Douze mois d'élevage en fût de chêne lui donnent d'agréables notes vanillées. Vin de garde, il se dégustera à merveille dans cinq à sept ans. Dégusté en janvier 2007.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Charcuterie fine - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- **Température de service** 12-14°