



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "CAILLERET" 2017

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- APPELLATION Chassagne-Montrachet Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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 principalement pour ses blancs. Ce vin a été sélectionné comme étant l'un des meilleurs climats de Chassagne-Montrachet Premier Cru. Sur un coteau très pierreux et caillouteux, le « Cailleret » a une exposition excellente, qui lui assure une maturité parfaite avant les vendanges. D'ailleurs ce nom vient du mot "Caille" qui a la même origine que le mot « cailloux ».

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Chassagne-Montrachet 1er Cru "Cailleret" 2017 développe de beaux arômes de vanille et de chèvre-feuille. La bouche puissante révèle de savoureuses notes grillées et d'amandes. Belle longueur et une finale minérale très agréable.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Cailleret" 2017 - Wine Spectator - 2019 - "Rich"

