



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "CAILLERET" 2023

- 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 1^{er} Cru "Cailleret" 2023 dévoile une robe jaune or, brillante. Son nez offre des notes briochées, ainsi que de pêche jaune. La bouche est généreuse avec des notes d'amande et d'abricot frais. Belle longueur finale minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 5 - 7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

