Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Clos Saint-Jean"
2022

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Chassagne-Montrachet
- **Appellation** Chassagne-Montrachet 1er Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 35 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 50 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 25% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Nommé Chassagne-le-Haut jusqu'en 1879, le village de Chassagne-Montrachet se situe entre les villages de Puligny-Montrachet et de Santenay. Le climat du "Clos Saint-Jean" détient toute une histoire car, avant l'an 1000, le village de Chassagne tirait sa gloire du Clos Saint-Jean, qui était la propriété de l'abbaye bénédictine de Saint-Jean-le-Grand. Cette abbaye avait été fondée par fille du roi des Wisigoths qui s'était rapprochée de Gontran, roi de Bourgogne. Le "Clos Saint-Jean" se situe au sud du bois de Chassagne, en milieu de coteaux sur un sous-sol argilo-calcaire, terroir exceptionnel pour les vins blancs.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Chassagne-Montrachet 1er Cru "Clos Saint-Jean" 2022 offre une robe jaune pâle à reflets dorés. Au nez, il dévoile des notes de pain grillé et de raisin de muscat. Sa bouche, ample et ronde, révèle des arômes de miel et d'acacia. Il s'agit d'un vin très frais avec une finale séveuse.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Homard grillé - poisson en sauce - volaille aux morilles
- **Température de service** Entre 10 et 12°C

Revue de Presse

Chassagne-Montrachet 1er Cru « Clos Saint-Jean » 2022 ** - Guide Hachette 2025 - 2 étoiles