Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Grande Montagne"

2008

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

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Marnes et 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, chauffe moyenne

Description

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet sur la Côte de Beaune, est connu pour la qualité de ses blancs. Comme son nom l'indique, cette petite parcelle d'une surface totale de 0,5 hectare est située sur la Montagne de Chassagne, tout en haut du coteau, à 310 mètres d'altitude. Tel un trésor bien gardé, elle est encerclée par la végétation et on y accède par un petit chemin de terre.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une superbe robe brillante jaune or, le Chassagne-Montrachet 1er Cru « La Grande Montagne » 2008 présente un nez aux arômes d'anis et d'amandes avec des notes de brioche et de fruits secs tel que l'abricot. La bouche est ample et fraiche. Les arômes de vanille s'accompagnent d'une finale plus minérale. A garder.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Homard - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Grande Montagne" 2008 - Guide Hachette 2012

Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Grande Montagne" 2008 - Guide Bettane et Desseauve 2011 - 16.5/20

Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Grande Montagne" 2008 - Guide des meilleurs vins de France RVF 2011 - 15.5/20