



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LA GRANDE MONTAGNE"

2014

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chassagne-Montrachet Premier Cru
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- 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, chauffé 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 Paré d'une robe jaune pâle, notre Chassagne-Montrachet 1er cru "La Grande Montagne" 2014 offre un nez épicié et fruité de vanille, de badiane, de fruits jaunes et d'agrumes. La bouche est ample et généreuse et souligne des notes de vanille et de citron. La finale, fraîche et iodée, laisse place à une belle persistance.
- 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" 2014 - Paris Match - Novembre 2018 - "Très grand"

Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Grande Montagne" 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 15/20

