Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Grande Montagne"

2017

- **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** Notre Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Grande Montagne" 2017, à la robe jaune pâle, offre un nez complexe alliant des arômes de café, de moka et d'amande. La bouche est, quant à elle, ronde et ample avec des notes de brioche, de miel et d'amande.
- **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" 2017 - Le Figaro - Avril 2020 - "Une grande finesses"