



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LA GRANDE MONTAGNE"
2024

- 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 La robe de notre Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Grande Montagne" 2024 est une robe jaune pâle, annonce un nez élégant de fleur d'acacia et de brioche, suivi d'une bouche ronde et gourmande, où l'amande fraîche et le miel se mêlent à une belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Homard - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°