



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LES CHENEVOTTES" 2005

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- APPELLATION Chassagne-Montrachet Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-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*

Le 1<sup>er</sup> Cru « Les Chenevottes » est situé légèrement plus haut sur la colline que l'incontesté Grand Cru Le Montrachet. Il existe beaucoup de points communs entre ces deux vins, en termes de composition des sols, d'exposition, d'orientation au sud et enfin au niveau aromatique. Ce vin est un exemple extraordinaire de ce que ce village est capable d'offrir ainsi que de l'expérience de la Maison Louis Latour en matière de vinification. « Les Chenevottes » est un dérivé du mot, en ancien français, « cheneve » qui signifie « chanvre ». Il s'agissait donc d'un ancien champ de chanvre.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe est d'une magnifique couleur or et le bouquet dévoile de délicieux arômes de pain grillé et de légères notes de fenouil. Le second nez est plus fruité avec des arômes de mirabelles et de fruits secs tels que la figue sèche et le noyau. D'une belle longueur en bouche, ce vin se dégustera à merveille dans 5 à 7 ans. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Tartare de St-Jacques - crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

