Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Chenevottes"
2006

- **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, chauffe moyenne

Description

Le 1er 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** Vin élevé en fût de chêne, le Chassagne-Montrachet 1er Cru « Chenevottes » 2006 présente de délicieux arômes de noisettes grillées. En bouche, il se caractérise par une très bonne minéralité et une très grande fraîcheur.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Tartare de St-Jacques - crustacés - poisson - fromage de chèvre
- **Température de service** 12-14°