



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "MORGEOT" BLANC 2006

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Glaise et craie
- 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

Les vins de Chassagne-Montrachet sont d'une excellente valeur et leur image est indémodable. Lorsqu'ils sont comparés à leurs voisins directs de Meursault et de Puligny-Montrachet, ces vins sont gras et d'un fruité très exotique. Exposé Sud-Est à mi-coteau, « Morgeot » est un excellent exemple de ces vins, chaleureux et au fruité tropical difficile à rivaliser. Cette parcelle, appelée Morga en 864, vient du latin « Margo » qui signifie « bord, frontière ». Morgeot se trouve, en effet, exactement sur la frontière départementale entre la Côte d'Or et la Saône-et-Loire, qui correspond à une ancienne limite gallo-romaine.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Son nez franc et puissant avec des notes légèrement mentholées et minérales font du Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Morgeot » 2006 un vin très frais qui demande à vieillir pour gagner plus de souplesse. Dégusté en Mai 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - foie gras - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

