



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "MORGEOT" BLANC 2010

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chassagne-Montrachet Premier Cru
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- 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 D'une robe jaune pâle, le Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot » 2010 vous charmera par son nez riche et complexe d'amande grillée, de pêche et de miel. La bouche est ample, vanillée et légèrement poivrée. Le boisé est fondu. Vin très harmonieux et puissant.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - foie gras - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" Blanc 2010 - Vins & Gastronomie Mars/Avril 2014 - *

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" blanc 2010 - Guide de la RVF 2013 - 15.5/20

