



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "MORGEOT" BLANC 2012

- 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 Complexe et intense au nez, le Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot » blanc 2012 marie parfaitement les arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de vanille. La bouche est ample et généreuse avec de délicieuses notes d'amande fraîche. Fraîcheur que l'on retrouve en fin de bouche.
- 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 2012 - Guide Bettane & Desseave 2015 - 17/20
- Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" blanc 2012 - Guide Bettane & Desseave 2015 - 17/20
- Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" blanc 2012 - RVE - Guide des Meilleurs Vins de France 2015 - Septembre 2014 - 15.5/20

