Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" Rouge
2007

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Chassagne-Montrachet
- **Appellation** Chassagne Montrachet Premier Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Le Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot est exposé sud-est à mi-coteau. "Morgeot" est un hameau de Chassagne-Montrachet. Des vignes y sont plantées depuis que l'Abbé de Maizières décida de faire défricher et planter le territoire de Morgeot au XVe siècle. Seul un quart des premiers crus de l'appellation est planté en Pinot Noir. Les vins rouges de Morgeot sont équilibrés et parfois un peu fermes dans leur jeunesse, mais la patience sera largement récompensée.

Dégustation

- **Note de dégustation** L'œil est attiré par la robe rubis intense de ce Chassagne. Des arômes complexes de bourgeons de cassis, de framboise avec une note poivrée et réglissée se révèlent au nez. En bouche, les fruits rouges sont très présents avec des tanins encore peu fondus. Bel équilibre et très bonne tenue en bouche. Il faudra patienter encore un peu pour qu'il atteigne tout son potentiel.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Gigot d'agneau rôti - tournedos - coq au vin - Brie
- **Température de service** 15-17°