Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" Rouge 2012

- **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** Le Chassagne-Montrachet 1er Cru rouge « Morgeot » 2012 se pare d'une jolie robe rubis foncé. Au nez, les arômes de fruits secs s'associent parfaitement aux arômes de réglisse et de sous-bois. La bouche est puissante avec une belle structure tannique. Des notes de cerise se dégagent en finale.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Gigot d'agneau rôti - tournedos - coq au vin - Brie
- **Température de service** 15-17°

Revue de Presse

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" rouge 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 16/20