Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" Rouge
2015

- **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** Cette robe d'un rubis intense est le reflet du caractère de ce Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot » Rouge 2015. Au nez, les notes de mûres, de framboise, de cassis se mélangent aux arômes de sous-bois. La bouche ample et ronde, exulte des notes de cassis avec des tanins fins et élégants.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Gigot d'agneau rôti - tournedos - coq au vin - Brie
- **Température de service** 15-17°