



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU "MORGEOT" ROUGE 2018

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chassagne Montrachet Premier Cru
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- 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, chauffé 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 A la robe brillante d'un rubis intense, notre Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" 2018 s'ouvre au nez sur des notes de cassis, de sous-bois et de café. En bouche, il dévoile des arômes de fraise des bois et de réglisse. Vin aux tannins soyeux, ample et frais.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gigot d'agneau rôti - tournedos - coq au vin - Brie
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

