Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet Blanc
2004

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Chassagne-Montrachet
- **Appellation** Chassagne-Montrachet
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Craie et argile
- **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, 15% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet sur la Côte de Beaune, est connu pour la qualité de ses blancs. Le terme Chassagne vient du latin « Cassanea » qui désigne un bois de chênes. La commune s'est appelée Chassagne-le-Haut jusqu'en 1879, date à laquelle elle a été autorisée à remplacer « le-Haut » par le nom d'un de ses Grands Crus : Montrachet. Chassagne-Montrachet produit toute la gamme des appellations du village au grand cru. L'appellation village occupe un peu plus de la moitié de l'aire d'appellation.

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce vin d'une robe brillante aux reflets or pâle vous charmera par ses notes de fruits mûrs évoquant l'abricot et les fruits exotiques. Ses arômes d'amandes, sa fraîcheur et sa faible acidité sont tous en harmonie, confirmant ainsi un vin bien équilibré à déguster idéalement après une garde d'un à deux ans.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Fruits de mer - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°