Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet Blanc
2005

- **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** La robe est d'une couleur or pale brillante. Avec de légères notes mentholées et de fenouil, le Chassagne Montrachet 2005 a un nez harmonieux et rond. En bouche, le même équilibre se retrouve. Cinq années minimum de garde permettront à ce vin de s'ouvrir de façon superbe. Dégusté en janvier 2007.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Fruits de mer - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°