



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC

2009

- 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, chauffé 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 Le Chassagne-Montrachet blanc 2009 se présente sous une belle robe jaune clair. Au nez, des arômes de fruits blancs, notamment de pêche se dégagent avec une touche grillée mais discrète. La bouche est puissante et le boisé fort plaisant. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Fruits de mer - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

