



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC 2013

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chassagne-Montrachet
- VILLAGE 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 2013 possède une belle robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, des arômes de pêche blanche et de vanille se dégagent. Vin ample en bouche avec un joli boisé fondu et une bonne minéralité.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Fruits de mer - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

Revue de Presse

Chassagne-Montrachet blanc 2013 - Guide Bettane & Desseuve 2016 - Septembre 2015 - 16/20

