Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet Blanc
2022

- **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** D'une couleur jaune pâle, notre Chassagne-Montrachet 2022 présente un nez complexe aux notes de miel et d'acacia. Sa bouche, ronde et ample, dévoile des arômes de pâte d'amande et de vanille. Ce vin offre une belle longueur en bouche ainsi qu'une agréable finale minérale.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Fruits de mer - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°