Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet Rouge
1997

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Chassagne-Montrachet
- **Appellation** Chassagne-Montrachet
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Craie et argile
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Chassagne-Montrachet et son voisin Puligny sont réputés pour leurs Grands Crus, le plus fameux étant le Montrachet. Mais dans l'ombre de ces Grands Crus blancs, Chassagne-Montrachet produit aussi, sur son sol argileux à inclusions ferriques, des rouges remarquables. Ces vins ont du corps et leur structure fait penser aux rouges de la Côte de Nuits.

Dégustation

- **Note de dégustation** Le Chassagne-Montrachet 1997 possède une couleur brillante, avec un nez aromatique sur la cerise, le cassis et la prune, avec une bouche riche et soyeuse, des tannins ronds et une agréable persistance.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Filet mignon de veau - viande grillée - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°