Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chassagne-Montrachet Rouge
2002

- **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** La robe de ce vin est brillante et d'une intensité rubis. Au nez, se dégagent des arômes de fruits mûrs, de cassis et de cuir. En bouche, ce vin suave et rond est souple, avec quelques notes vanillées. Il vieillira magnifiquement bien. Dégusté le 28 mai 2004.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Filet mignon de veau - viande grillée - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°