



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE

2003

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chassagne-Montrachet
- VILLAGE 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, chauffé 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 Ce vin rouge possède des reflets profonds et brillants de couleur vermeil. Son bouquet dégage des arômes de petits fruits rouges évoquant le cassis. Une fois en bouche on peut apprécier des tannins tout en harmonie avec une structure ample, ronde et généreuse. Ce vin puissant exhale des arômes de fruits sauvages tels que la framboise, mais aussi des notes plus complexes de cuir. Ayant un très bon potentiel de vieillissement il est préférable d'attendre pour déguster ce vin.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Filet mignon de veau - viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

