Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Chassagne-Montrachet Rouge
## 2014

- **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** Notre Chassagne-Montrachet Rouge 2014 révèle une très jolie robe rubis. Des arômes complexes se mélangent et donnent un nez aromatique et épicé : réglisse, vanille, sous-bois et fruits noirs. La bouche est ronde et fraîche, les tanins sont souples, sublimés par es notes de cassis et de cerise.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Filet mignon de veau - viande grillée - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°