



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE

2016

- 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 La robe de notre Chassagne-Montrachet 2016 se caractérise par une teinte rubis à reflets grenat. Au nez, les arômes de café et de mûre se marient avec élégance. La bouche, sublimée par d'élégants tanins, rappelle les notes de mûres.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Filet mignon de veau - viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

