



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE

2020

- 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 Notre Chassagne-Montrachet Rouge dévoile une robe sombre à reflets grenat. Son nez est marqué par le cassis et la mûre. La sensation en bouche est ample et suave avec des arômes dominants de cassis et de fraise des bois. Le vin finit sur une longueur très élégante.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Filet mignon de veau - viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

