Chassagne-Montrachet Louis Latour

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.

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

  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 longeur très élégante.

- Accord Mets/Vins

  Filet mignon de veau - viande grillée - fromages affinés

  Potentiel de garde 5-7 ans
  •Température de service 14-15°