

DRINKS.

Louis Latour Chassagne Montrachet 1er Cru AC 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7015821
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Côte de Beaune (Bourgogne)
Embouteilleur	Maison Louis Latour, 18 rue des Tonneliers, 21204 Beaune, France
Marque	Louis Latour
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	8-10 mois
Dégustation	goût sec, crémeux et riche avec des touches de chêne, de beurre, de vanille, de caramel, de miel, d'agrumes, de fruits à noyau ainsi qu'un soupçon de noix.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2021
En accord avec	charcuterie, poissons & fruits de mer, fromages, pizzas & pâtes

Description

Lorsque Denis Latour a acquis les premiers vignobles de Bourgogne en 1731, il n'imaginait probablement pas que son nom de famille continuerait à orner les étiquettes d'excellents vigneron des siècles plus tard. La Maison Louis Latour a été officiellement fondée en 1797, et depuis, l'empire du vin n'a jamais quitté la famille. Des générations plus tard, la maison de vin a été transmise à Louis-Fabrice Latour, qui transmet les valeurs de tradition et de constance dans l'actualité. La grande diversité des vins reflète la possession de plusieurs excellents vignobles dans la région - les 48 hectares de vignoble en Bourgogne, dont 27 hectares de Grands Crus, sont rejoints par des domaines plus récents aux Pierres Dorées, en Ardèche et dans le Var. Au cours du nouveau millénaire, on a également repris les maisons de vins Simmonet-Febvre à Chablis et Henry Fessy dans le Beaujolais.

Le Chassagne Montrachet 1er Cru provient de la commune du même nom dans la région de la Côte de Beaune, la partie sud de la Côte d'Or. Chassagne Montrachet est l'une des 28 communes de Bourgogne à disposer de vignobles en appellation " Premier Cru " - dans ce cas, il y en a plus de 50 ! Les terroirs classés Premier Cru offrent une combinaison unique de conditions de culture avantageuses et produisent donc un raisin de très grande qualité. Sur les sols crayeux et argileux des parcelles ensoleillées de la région, l'équipe cultive des vignes qui ont en moyenne 30 ans. Les raisins vendangés à la main sont transformés en moût, fermentés dans des fûts de chêne spécialement conçus et soumis à une fermentation malolactique complète. Ensuite, le vin est élevé pendant huit à dix mois dans 50 % de fûts usagés et 50 % de fûts neufs. Le Chassagne Montrachet 1er Cru de Louis Latour se déguste de préférence avec du poisson, de la charcuterie ou du fromage de chèvre. Son potentiel de garde est de cinq à sept ans.