Chassagne-Montrachet Rouge, Louis Latour



Situé au sud de la Côte de Beaune, au nord de Santenay, ce Chassagne rouge révèle de fins arômes de fruits rouges sur des tanins soyeux. Dans le royaume des grands blancs, où le chardonnay domine largement, Louis Latour met ici en lumière une autre facette de l'appellation à travers un Pinot Noir d'une grande finesse et d'une belle profondeur.

Origine: Les vignes âgées d'environ 30 ans s'épanouissent sur des sols de craie et d'argile caractéristiques du sud de la Côte de Beaune. La présence d'argiles riches en fer favorise des vins plus charpentés, apportant au Pinot Noir densité, profondeur et aptitude au vieillissement.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés selon la tradition bourguignonne en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. L'élevage dure 10 à 12 mois en fûts de chêne français, dont 35 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour, afin d'apporter structure et complexité tout en préservant l'expression du fruit.

Dégustation: La robe rubis profonde annonce un vin raffiné et généreux. Le nez dévoile des arômes délicats de fruits rouges, tandis que la bouche révèle des notes de framboise et de mûre soutenues par des tanins soyeux. L'ensemble offre équilibre, finesse et une belle longueur en finale.

Potentiel de garde: 5 - 7 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec un filet mignon de veau, une côte de veau grillée ou un magret de canard rosé. Son équilibre accompagne également très bien les fromages affinés tels qu'un Époisses, un Langres ou un Comté affiné.