



Chassagne-Montrachet 1er Cru 2023

Le Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru arbore une robe jaune clair. Au nez, il révèle des notes intenses de brioche, d'amande et de fruits jaunes exotiques. En bouche, il s'avère souple avec des arômes délicats de massepain. La finale puissante possède une belle longueur.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324063
Accord mets et vins	Fromage, Crustacés, Poisson, Charcuterie



Vinification

La fermentation malolactique et l'élevage de la propre production se déroulent en fûts de chêne (neufs à 50%) pendant 8 à 10 mois.

Terroir

Argile et craie.

Histoire

La commune de Chassagne-Montrachet se trouve au sud de Puligny-Montrachet, sur la côte de Beaune, et elle est connue pour la grande qualité de ses vins blancs. Le nom Chassagne vient du latin «cassanea», qui désigne une chênaie. La commune s'appelait Chassagne-Le-Haut jusqu'en 1879, avant d'obtenir l'autorisation de remplacer «Le Haut» par le nom de l'un de ses grands crus: Montrachet. Les raisins du Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru sont récoltés des meilleures parcelles.

