



Chassagne Montrachet 2024

Le chassagne-montrachet arbore une robe or pâle attrayante. Le nez révèle un parfum de verger et de fruits exotiques, accompagné de douces notes de noisettes grillées. Riche et gras en bouche, avec une finale plutôt végétale. Un vin bien structuré.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	38 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	11° - 13°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322805
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Charcuterie, Fruits de mer, Poisson



Vinification

Vendanges à la main. Le vin mûrit pendant 8 à 10 mois, avec fermentation malolactique complète, dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Craie et argile.

Histoire

Chassagne-Montrachet se trouve au sud de Puligny-Montrachet, sur la côte de Beaune. Il s'agit de l'une des grandes appellations de vin blanc de Bourgogne, du village au grand cru. L'expression «Chassagne» vient du latin «cassanea», qui désigne le chêne.

