



## Chassagne-Montrachet 1er Cru 2023

CHF 115.00 | 10 cl = CHF 15.33

Nel calice lo Chassagne-Montrachet 1er Cru sfoggia un giallo chiaro. Al naso sprigiona intense note di brioche, mandorle e frutta gialla esotica. Al palato è vellutato con delicati aromi di marzapane. Finale molto lungo e potente.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	324063
Adatto a	Formaggi, Crostacei, Pesce, Salumi



### Vinificazione

La fermentazione malolattica e l'affinamento avvengono per 8-10 mesi in botti di rovere (50% nuove) di produzione propria.

### Terroir

Argilla e creta.

### Storia

Chassagne-Montrachet si trova a sud di Puligny-Montrachet sulla Côte de Beaune ed è nota per l'alta qualità dei suoi vini bianchi. Il nome Chassagne deriva dal latino «castanea» e significa castagno. Il comune si chiamava ancora Chassagne-Le-Haut fino al 1879, quando ricevette il permesso di sostituire «Le Haut» con il nome di uno dei suoi Grands Crus: Montrachet. Le uve per lo Chassagne-Montrachet 1er Cru sono raccolte dalle migliori parcelle.

