



Chassagne Montrachet 2024

Lo Chassagne-Montrachet brilla di un attraente oro nel bicchiere. Al naso sprigiona un profumo di frutteto e frutta esotica, accompagnato da note morbide di nocciole tostate. Ricco e grasso al palato, presenta un finale piuttosto vegetale. Un vino ben strutturato.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	11° - 13°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322805
Adatto a	Formaggi a pasta molle, Salumi, Frutti di mare, Pesce



Vinificazione

Raccolta manuale. Il vino viene affinato per 8-10 mesi in botti di rovere nuovissime appositamente realizzate dall'officina Louis Latour con fermentazione malolattica al cento per cento.

Terroir

Creta e roccia argillosa.

Storia

Chassagne-Montrachet si trova a sud di Puligny-Montrachet sulla Côte de Beaune ed è una delle grandi denominazioni di vini bianchi della Borgogna, dal Village al Grand Cru. Il termine «chassagne» deriva dal latino «castanea» e significa castagno.

