



Chassagne-Montrachet 1er Cru 2022

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 2022
Format 75 cl
Alcool 13.0 %
Température de 12° - 14°

consommation

Conservation jusqu'en 2029 Cépages Chardonnay

Information sur les Contient des sulfites

allergies

Numéro d'article 324062

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 $1^{\text{er Cru sont récoltés des meilleures parcelles}}$.

