



DOMAINE
VINCENT LATOUR

Fiche Technique

Chassagne Montrachet « Les Benoites »

CEPAGE : Chardonnay

VENDANGES MANUELLES

Vin issu d'achat de raisins

Mode de vinification et d'élevage

Pressurage en vendange légèrement foulée
Fermentation en demi-muids (1 et 2 vins)
Elevage sur lies fines pendant 12 mois et 4 à 6 mois en cuve
Pas de batonnage

Dégustation

Robe : Dorée intense avec des reflets verts.

Nez : Arômes d'aubépine, d'acacia et de chèvrefeuille se mêlent à la verveine et à la noisette.

Bouche : Opulent, moelleux et persistant

Son opulence et sa puissance en font le partenaire idéal des viandes blanches de grande noblesse, comme la volaille et le veau en sauce. Sans oublier sa prestation sur les poissons qu'ils soient en couscous épicés ou traités sur le mode asiatique, au curry et au wok.