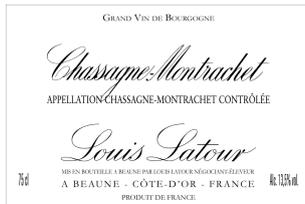


CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE



Chassagne-Montrachet y su vecino Puligny-Montrachet son bien conocidos por sus Grand Crus, el más famoso de los cuales es el Montrachet. Sin embargo, aparte de estos Grand Crus blancos, Chassagne-Montrachet también produce excelentes vinos tintos. Estos vinos tienen buen cuerpo y su estructura recuerda a los tintos de la Côte de Nuits.

Productor:	Louis Latour
Denominación:	Appellation Chassagne-Montrachet Contrôlée
Origen:	Francia / Bourgogne / Côte de Beaune
Presentación:	75cl.
Varietades:	Pinot Noir 100%
Edad del viñedo:	30 años
Suelo:	Roca caliza y arcilla
Rendimiento por hectárea:	40 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en cubas de acero inoxidable
Crianza:	10-12 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 35% nuevas
Temperatura de servicio:	14-15°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

MARIDAJE

Carnes a la brasa, filet mignon, quesos curados

NOTAS DE CATA

Sabroso y redondo, el Chassagne-Montrachet ofrece un expresivo aroma a frutos rojos y regaliz, matizado con una insinuación de almizcle. Bien equilibrado con una buena longitud y una acidez fresca. Un vino con un gran potencial.