



Louis Latour Chassagne-Montrachet 2012

Louis Latour
Borgonha / França
www.louislatour.com

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1797, a Louis Latour é uma empresa familiar com longa história, que construiu sua reputação com base no equilíbrio entre tradição e inovação e se tornou reconhecida internacionalmente pela qualidade dos seus brancos e tintos.

A família Latour se dedica à viticultura desde o século XVIII (mesmo antes da fundação da vinícola) e vem construindo, geração após geração, um *Domaine* singular na Borgonha com cerca de 50 hectares. O *Domaine Louis Latour* é proprietário da maior extensão de vinhedos Grand Cru da Cote d'Or, com um total de quase 29 hectares.

Todas as uvas dos vinhedos próprios do *Domaine Louis Latour* são vinificadas na histórica *cuvierie* construída em 1834 no Château Corton Grancey, em Aloxe-Corton, a primeira adega planejada construída na França e a mais antiga ainda em operação.

Em 1997 a vinícola celebrou seu bicentenário e foi admitida no exclusivo "Club Hénokiens", restrito apenas a empresas líderes em seus segmentos de mercado, que permaneçam familiares, tenham uma história de ao menos 200 anos e ainda possuam o nome de seu fundador. Só existem, aproximadamente, 40 dessas empresas no mundo!

SOBRE O VINHO:

Este é um raro tinto produzido exclusivamente com uvas Pinot Noir da comuna de Chassagne-Montrachet, localizada no sul da Côte de Beaune. Chassagne-Montrachet e sua vizinha Puligny-Montrachet são famosas por seus Grand Crus, sendo o mais famoso o Montrachet. No entanto, além destes grandes brancos, Chassagne-Montrachet também produz excelentes vinhos tintos, com estrutura que lembram os tintos da Côte de Nuits.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Pinot Noir; vinhas com idade média de 30 anos; colheita manual.

Vinificação: em grandes tonéis de carvalho francês e com controle de temperatura.

Amadurecimento: 10-12 meses em barricas de carvalho francês (35% novas; tosta média).

Graduação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi brilhante.

Aroma: nariz sedutor, revelando aromas límpidos de morango, cereja, especiarias, notas terrosas, alcaçuz e amêndoas.

Sabor: médio corpo, delicioso frescor, taninos marcantes, mas de qualidade, final pleno de sabores de frutas vermelhas e com longa persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Aves de carne escura, como pato e codorna; carnes vermelhas grelhadas e queijos de massa mole.

Servir a 15-16°C.

PREMIAÇÕES:

- 2008: WS88
- 2006: WE88

