



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.