



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS

2008

- RÉGION Chablis
- VILLAGE Chablis
- APPELLATION Chablis
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaires du Portlandien et Kimméridgien
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Le vignoble de Chablis est un îlot de vignes isolées dans la partie nord de la Bourgogne, à mi-chemin entre Dijon et Paris. Le Chablis de la Maison Louis LATOUR est l'expression même de ce que le noble Chardonnay est capable de donner lorsqu'il est cultivé sur les collines recouvertes de calcaires du Kimméridgien. Les vins sont très aromatiques, vifs, nets et minéraux avec une fin de bouche croustillante.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Chablis 2008 dévoile une robe jaune pâle, avec des arômes floraux comme « l'aubépine » très expressifs. En bouche, ceux-ci sont complétés par des notes minérales type « pierre à fusil ». Ce vin révèle une puissance aromatique agréable avec une bonne longueur en bouche. Il peut être dégusté maintenant, mais divulguera tout son caractère d'ici 2 ans. Dégusté le 8 juillet 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - fruits de mer - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

