



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS"

2009

- RÉGION Chablis
- APPELLATION Chablis Grand Cru
- VILLAGE Chablis
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire Portlandien et Kimmeridgien
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

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

### *Description*

En dépit de l'énorme superficie en production, Chablis produit actuellement moins de 5% de ce qu'il produisait il y a un siècle. Les rendements plus faibles et les techniques améliorées de viticulture ont fait de ce vin un favori à long terme. Le Chablis "Les Clos" est le Grand Cru le plus étendu. Il est situé sur une croupe exposée du sud-est au sud-ouest. La profondeur des terres donne un vin consistant et surtout très long à se développer.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Chablis Grand Cru « Les Clos » 2009 possède une jolie robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, des arômes de beurre frais et de vanille s'accompagnent d'une légère touche boisée. La bouche est ample avec des notes d'agrumes. Un bel équilibre entre rondeur et acidité. Dégusté mai 2011
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Huîtres - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

