Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chevalier-Montrachet Grand cru "Les Demoiselles"
1997

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Puligny-Montrachet
- **Appellation** Chevalier-Montrachet Grand Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 40 ans
- **Sous-sol** Glaise et craie
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Le Chevalier-Montrachet est situé au sommet, sur la même colline que le Montrachet. Notre parcelle, d'une superficie de 0,51 hectare, fut achetée par le Domaine Louis Latour en 1913 à la veuve de Léonce Bocquet, le restaurateur du Château du Clos Vougeot. Cette parcelle porte le nom "Les Demoiselles" en hommage d'Adèle et Julie Voillot, les filles d'un Général Beaunois du début du XIXè siècle, propriétaires de la parcelle et décédées sans s'être mariées.

Dégustation

- **Note de dégustation** Vin lumineux et brillant à la robe dorée et aux reflets verts. Le nez est floral et mielleux avec des notes onctueuses de vanille. Le Chevalier-Montrachet « Les Demoiselles » 1997 charmera le dégustateur avec sa bouche délicieuse aux arômes de fleurs et de miel, légers en bouche mais plein de complexité. Agrumes, pomme et notes tropicales s'associent merveilleusement bien à l'acidité équilibrée et aux arômes toastés.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Noix de Saint-Jacques - lotte safranée - homard thermidor
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Chevalier-Montrachet Grand Cru "Les Demoiselles" 1997 - Revue du Vin de France - Juin 1998 - 4 étoiles