Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Chevalier-Montrachet Grand cru "Les Demoiselles" 2003

- **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** D'une robe or brillante ce grand vin blanc intrigue par ses notes à forte connotation végétale, mais aussi d'épices et d'amande. Une fois en bouche, il dégage des notes épicées et briochées, mais également des arômes de vanille. Il surprend par sa structure généreuse, ronde et charnue. Résolument un vin de garde pour dégustation.
- **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" 2003 - Guide Parker des Vins de France - 90/100