Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chevalier-Montrachet Grand cru "Les Demoiselles"
2013

- **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** Notre Chevalier-Montrachet Grand Cru « Les Demoiselles » 2013, révèle une robe or pâle et un nez complexe entre la vanille, le pain brioché et la pâte d'amande. La bouche est d'une belle ampleur, généreuse avec des arômes de fruits jaunes, de mangue et de poivre. La finale est tout en fraicheur et en élégance.
- **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" 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 18/20