



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LA GRANDE ROCHE" 2015

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Montagny
- APPELLATION Montagny Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile, calcaire et craie
- RENDEMENT MOYEN 40 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*

L'appellation Montagny se situe à une trentaine de kilomètres au sud de Beaune sur les collines de la partie sud de la Côte Chalonnaise. 100% blancs, les Montagny sont d'une fraîcheur typique du cépage Chardonnay. La grande qualité de ces vins est liée au sol calcaire et aux coteaux admirablement exposés. Le vignoble « La Grande Roche » est situé quasiment au sommet de la colline, profitant ainsi pleinement des rayons du soleil, qui contribuent à une meilleure concentration des arômes.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe jaune pâle, le Montagny 1<sup>er</sup> Cru « La Grande Roche » 2015 dévoile au nez des arômes complexes de fruits exotiques, de pâte d'amande et de brioche. La bouche est fraîche avec une finale aux notes d'agrumes.
- POTENTIEL DE GARDE 3 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Montagny 1<sup>er</sup> Cru "La Grande Roche" 2015 - En Magnum - Vus par Guillaume Puzo, B+D - Mai 2017 - 14/20

