Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Montagny 1er Cru "La Grande Roche"
2017

- **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** Notre Montagny 1er Cru « La Grande Roche » 2017 arbore une jolie robe or pâle à reflets verts. D'un nez intense, ce vin dévoile d'agréables arômes de fruits jaunes et de pâte d'amande avec de subtiles notes florales en finale. La bouche, ample et ronde, révèle des notes poivrées et muscatées.
- **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 1er Cru "La Grande Roche" 2017 - Challenges - Sept-oct 2019 - "Fraîcheur bourguignonne"