Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Montrachet Grand Cru

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

La vigne

- **Age moyen** 40 ans
- **Sous-sol** Craie, gravier et calcaire
- **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 Montrachet Grand Cru s'étend sur seulement 8 hectares entre Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. Ce lieu s'appelait "Mont Rachas" au XIIIè siècle, la Rache dans le patois bourguignon, était une maladie pouvant entraîner la chute des cheveux. En effet, sur ce "Mont Chauve", très caillouteux, ne poussaient que des buissons épineux jusqu'à ce que la vigne soit plantée. Le terroir des Montrachet est une exception notoire puisque ses sols bruns, habituellement réservés au Pinot Noir, transforme ici le Chardonnay en l'un des plus grands vins blanc du monde. L'orientation est permet de capter les rayons du soleil tard les soirs. Ces facteurs sont primordiaux pour obtenir une maturité optimale. Nos raisins proviennent d'une parcelle d'une superficie de 0,80 hectare qui s'étend du haut en bas du coteau, au centre de la partie nord du Montrachet, située sur la commune de Puligny-Montrachet.

Dégustation

- **Note de dégustation** Le Montrachet dévoile de jolis arômes de fruits accompagnés de notes vanillées et beurrées. Beaucoup de fraicheur en bouche avec des notes d'abricot, de poire et de miel. La fin de bouche est persistante et votre patience sera récompensée par une multitude de senteurs de fruits mûrs confis très épicés. D'une texture charnelle et onctueuse, notre Montrachet est un véritable nectar en bouche, un souvenir mémorable.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Grands crustacés - homard - poisson - foie gras
- **Température de service** 12-14°