



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2002

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- APPELLATION Bâtard-Montrachet Grand Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Base argileuse et graviers
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Fermentations alcoolique et malolactique à 100 % en fûts de chêne
- ELEVAGE 8 à 12 mois en fûts de chêne, 100% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le vignoble Grand Cru de Bâtard-Montrachet est situé entre les villages pittoresques de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, lieu de production des plus grands vins du monde. Ce vignoble de 11,86 ha est séparé du grand Montrachet par une étroite bande de terrain. Cette colline, orientée à l'est est composée d'un sol largement graveleux sur une base d'argile, mondialement réputée pour l'expression du fruit du Chardonnay.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Un grand vin d'une robe jaune paille et un nez puissant qui exalte des nuances de noisette, de vanille et de chêne fumé. Equilibré, ample et rond, le Bâtard-Montrachet offre en bouche un plaisir immédiat caractérisé par des arômes d'épices douces, de minéraux et de chêne qui font de lui un vin d'une puissance et d'une complexité exceptionnelles. Dégusté le 06.02.04
- ACCORD METS/VINS Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

- Bâtard-Montrachet Grand Cru 2002 - Figaro Magazine - Avril 2009 - "L'éternité devant lui"
- Bâtard-Montrachet Grand Cru 2002 - Guide Parker des Vins de France - 2004 - "Pur, équilibré et concentré"
- Bâtard-Montrachet Grand Cru 2002 - Vins & Vignobles - Novembre 2004 - "Superbe!"
- Bâtard-Montrachet Grand Cru 2002 - Wine Advocate - Février 2004 - 92-94/100

