



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2005

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Bâtard-Montrachet Grand Cru
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- 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 Vin exceptionnel, le Bâtard Montrachet 2005 dévoile déjà des arômes de coing, d'abricot et de fruits secs. De légères notes vanillées accompagnent les arômes de poivron rouge mûr. Sans conteste un vin de garde, le Bâtard Montrachet 2005 s'ouvrira magnifiquement bien et pourra être dégusté avec grand plaisir dans dix à quinze ans. Dégusté en janvier 2007.
- ACCORD METS/VINS Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Bâtard-Montrachet Grand Cru 2005 - Guide Grands Amateurs de Vins 2011 - 16/20

Bâtard-Montrachet Grand Cru 2005 - Guide Hachette des vins 2008 - "Bouquet multiple et complexe"

