



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2012

- 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 fruité et rond au nez comme en bouche. Les notes grillées se marient parfaitement aux arômes de café et de coing. Belle longueur en bouche avec une finale légèrement poivrée. Joli potentiel pour ce Bâtard-Montrachet 2012.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Bâtard-Montrachet Grand Cru 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 18/20

