



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2013

- 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 Notre Bâtard-Montrachet Grand Cru 2013 montre une sublime robe jaune pâle aux reflets dorés. Son nez complexe séduit par ses arômes d'amande grillée, de brioche, de vanille et de pêche jaune. La bouche est riche et ronde avec des notes de pâte d'amande. Belle tension en fin de bouche.
- 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 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 18/20

