



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2014

- 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 2014 révèle une robe or pâle. Le nez est intense et offre des arômes de brioche toastée et de pâte d'amande. La bouche est ample, riche et très équilibrée. Des notes de fruits jaunes et d'épices s'y retrouvent ainsi qu'une belle minéralité en finale.
- 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 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 17.5/20

