Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bâtard-Montrachet Grand Cru
2018

- **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, chauffe 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 2018 arbore une robe brillante aux nuances or jaune. Son nez quant à lui laisse deviner des notes de pêche jaune et de brioche. Sa bouche ronde et ample offre des parfums de vanille et de pâte d'amande sur une finale serrée et saline. Un vin avec un bel avenir devant lui.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor
- **Température de service** 12-14°