Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bâtard-Montrachet Grand Cru
2019

- **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** Nôtre Bâtard-Montrachet Grand Cru est un vin élégant à la robe or pâle. Le nez se distingue par des arômes de noisette grillée, de vanille et de miel d'acacia. Rond et généreux en bouche, c'est un vin ample qui révèle des notes de pâte d'amande et de fruits jaunes à la dégustation. Une finale tendue et persistante.
- **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 2019 - James Suckling - 96/100

Bâtard-Montrachet Grand Cru 2019 - Les Echos Série Limitée - "Le terroir est exceptionnel"