Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bâtard-Montrachet Grand Cru "Clos Poirier"
2019

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Puligny-Montrachet
- **Appellation** Bâtard-Montrachet Grand Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 15 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Le vignoble du Bâtard-Montrachet est situé entre les villages pittoresques de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, lieu de production des plus grands vins blancs du monde. Ce vignoble de 11,86 ha est séparé du 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. "Le Clos Poirier" se situe au centre du Bâtard-Montrachet, juste en contrebas du Montrachet. Il se présente d'un seul tenant de 85 ares et est facilement reconnaissable car il possède les seules vignes orientées Nord-Sud et non Est-Ouest. La surface exploitée compte 43 ares qui se trouvent sur la partie Est.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe jaune aux reflets or, notre Bâtard-Montrachet Grand Cru « Clos Poirier » 2019 exprime un nez intense aux notes de pêche jaune, de pâte d'amande et de miel. La bouche est ample et ronde. On retrouve en bouche des arômes d'amande fraîche, de vanille ainsi qu'une note briochée. C'est un vin qui offre une belle tension et une finale légèrement iodée. Belle persistance aromatique.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Bâtard-Montrachet Grand Cru "Clos Poirier" 2019 - The Wine Advocate - Janvier 2021 - 90-92+ pts