Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru

1998

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

La vigne

- **Age moyen** 40 ans
- **Sous-sol** Calcaire et craie
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Bienvenues-Bâtard-Montrachet fait partie de la famille des incomparables vins blancs de Bourgogne. Cerné des deux côtés par le vignoble de Bâtard-Montrachet, il est en fait le deuxième plus petit Grand Cru de Bourgogne avec seulement 3,68 ha. Au Moyen-Age, les seigneurs auraient fait cadeau de ces terres à leurs serfs qui auraient alors décidé de les appeler "Bienvenues". Le sol est similaire à celui du Montrachet mais légèrement plus productif.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une couleur citronnée profonde, le Bienvenues-Bâtard-Montrachet 1998 dévoile un nez concentré sur des arômes de paille, de vanille et de fruits crémeux. En bouche, les fruits mûrs sont retenus par des notes minérales, et les tannins fondus s'équilibrent avec une acidité fraiche et une puissante fin de bouche.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Coquilles Saint-Jacques - homard - foie gras - poisson
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru 1998 - Guide Parker des Vins de France - "Finale extraordinaire de longueur"