Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru
## 2002

- **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** Cet excellent vin à la robe jaune paille dévoile un nez impressionnant exaltant des parfums de noisette et de miel. Structuré, équilibré et ample, il tapisse la bouche d'arômes intenses de noisette, de vanille et de miel. Un vin au potentiel de vieillissement considérable. Dégusté le 11.02.04
- **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 2002 - Guide Parker des Vins de France - 91-93/100

Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2002 - Guide Hachette des Vins 2006 - "Ce Bienvenues retient l'attention"