



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2003

- 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, chauffé 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 La renommée de ce grand cru est à juste titre pour un vin sublime qui vous captivera. Sa robe est éblouissante et limpide et présente des reflets or pâle. Son bouquet offre des arômes de noisettes et d'épices. Ce vin vigoureux, vif et charnu tout en rondeur dégage des arômes torrefiés. Tout à fait un très grand vin de garde !
- 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 2003 - Guide Parker des Vins de France - "Profondeur, concentration et persistance remarquables"

