Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru
2004

- **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**
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Coquilles Saint-Jacques - homard - foie gras - poisson
- **Température de service** 12-14°