



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2010

- 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 D'une robe or pâle, le Bienvenues-Bâtard-Montrachet 2010 est très expressif au nez avec des arômes vanillés et agréablement toastés. En bouche, c'est un vin charnu, d'une très belle structure. Beaucoup d'élégance dans ce vin aux notes d'abricot sec. A garder.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Coquilles Saint-Jacques - homard - foie gras - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

