



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS 1ER CRU 2013

- RÉGION Chablis
- VILLAGE Chablis
- APPELLATION Chablis Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Calcaire Portlandien et Kimmeridgien
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Le vignoble de Chablis est un îlot de vignes isolées dans la partie nord de la Bourgogne, à mi-chemin entre Dijon et Paris. En dépit de l'énorme superficie en production, Chablis produit actuellement moins de 5% de ce que la région produisait il y a un siècle. Les rendements plus faibles et les techniques améliorées de viticulture ont fait de ce vin un favori à long terme. La Maison Louis LATOUR sélectionne ses raisins parmi les meilleures appellations 1ers Crus de façon à ce que la qualité soit garantie d'année en année.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chablis Premier Cru 2013 présente une jolie robe jaune pâle et un nez tout en fraîcheur avec des notes d'anis vert et de chlorophylle. La bouche est ronde avec des arômes d'agrumes et une belle tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

