



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHABLIS 1ER CRU

2024

- RÉGION Chablis
- APPELLATION Chablis Premier Cru
- VILLAGE Chablis
- 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 Le Chablis 1er Cru 2024 se pare d'une robe brillante jaune pâle aux reflets verts. Le nez est intense avec des notes de noisette grillée, de miel d'acacia et d'agrumes, notamment de pamplemousse rose. Ample et rond en bouche, on retrouve la noisette grillée avec une touche citronnée. Belle finale fraîche et minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

