



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS 1ER CRU "FOURCHAUME" 2012

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Calcaire Portlandien et Kimméridgien
- 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

Robert Parker pense comme beaucoup que le Chablis 1er Cru « Fourchaume » devrait être élevé au rang de Grand Cru. Ce vin a une puissance étonnante et une élégance quasi exceptionnelle. Ceci est dû à ses collines élevées et exposées au sud, bénéficiant d'un excellent ensoleillement et pour lesquelles les températures sont légèrement plus chaudes que pour les autres vignobles 1ers Crus.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une belle robe pâle à reflets verts, le Chablis 1er Cru « Fourchaume » 2012 révèle au nez des arômes de silex et de muscade. La bouche est ample et élégante avec une belle longueur et une minéralité saline en fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

