Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chablis 1er Cru "Montmains"
2009

- **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

Commun à beaucoup de sols du Kimméridgien composés de mélanges d'argile, de craie et de coquillages fossilisés, le Chablis 1er Cru « Montmains » est mondialement considéré comme l'un des meilleurs Chablis 1ers Crus. Le sol particulier à cette région associé à son microclimat unique, donne à ce vin des caractéristiques très particulières.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe jaune pâle brillante, le Chablis 1er Cru 2009 dévoile d'agréables arômes d'acacia accompagnés de notes de miel. La bouche est ronde et fruitée avec une belle minéralité en finale. Dégusté mai 2011
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Charcuterie fine - poisson - crustacés
- **Température de service** 12-14°