



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS 1ER CRU "MONTMAINS" 2014

- RÉGION Chablis
- APPELLATION Chablis Premier Cru
- VILLAGE Chablis
- 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 brillante jaune pâle, le Chablis 1er Cru « Montmains » 2014 est complexe au nez avec des arômes de pain grillé, de fleurs blanches et de vanille. La vanille se retrouve en bouche accompagnée de notes salines. Vin ample et rond, avec une belle tension minérale en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

