



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS 1^{ER} CRU "MONTMAINS" 2017

- 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 Ce Chablis 1er Cru "Montmains" 2017 revêt une robe jaune à reflets verts. Le nez est complexe avec des arômes de pamplemousse, de coing et de vanille. La bouche est ample, et d'une belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

