Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chablis 1er Cru "Montmains"

2023

- **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 à la couleur jaune pâle et brillante. Notre Chablis 1er Cru "Montmains" 2023 offre un nez aux notes d'amande et de vanille. Sa bouche, ronde et fraîche, dévoile des arômes de miel d'acacia. Belle tension en fin de bouche.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Charcuterie fine - poisson - crustacés
- **Température de service** 12-14°