Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chablis
2017

- **Région** Chablis
- **Village** Chablis
- **Appellation** Chablis
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Calcaires du Portlandien et Kimméridgien
- **Rendement moyen** 45 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

Le vignoble de Chablis est un îlot de vignes isolées dans la partie nord de la Bourgogne, à mi-chemin entre Dijon et Paris. Le Chablis de la Maison Louis LATOUR est l'expression même de ce que le noble Chardonnay est capable de donner lorsqu'il est cultivé sur les collines recouvertes de calcaires du Kimméridgien. Les vins sont très aromatiques, vifs, nets et minéraux avec une fin de bouche croustillante.

Dégustation

- **Note de dégustation** Paré d'une robe jaune pâle à reflets verts, notre Chablis 2017 offre un nez floral doté de belles notes d'aubépine. On retrouve également de subtiles nuances de pâte d'amande. La bouche est remarquablement fraîche avec des arômes de chlorophylle. Belle minéralité en finale.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - fruits de mer - charcuterie fine
- **Température de service** 10-12°