Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS
2020

- **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** Ce Chablis 2020 présente une brillante robe jaune pâle aux reflets verts. C'est un vin au parfum floral qui révèle des notes de chèvrefeuille et d'agrumes. En bouche il se révèle rond et frais avec des arômes de pamplemousse et d'amande.
- **POTENTIEL DE GARDE** 2-3 ans
- **ACCORD METS/VINS** Crustacés - fruits de mer - charcuterie fine
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 10-12°