



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS

2025

- 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 vin présente une robe brillante d'un jaune pâle nuance de reflets verts. Au nez, il se révèle subtil et expressif, marqué par des arômes délicats de fleurs blanches et de citron. En bouche, l'attaque offre un équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur, dominé par de belles notes d'agrumes comme le citron et le pamplemousse. L'ensemble s'étire en finale sur une très belle minéralité, emblématique de son terroir.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - fruits de mer - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

