



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS" 2020

- RÉGION Chablis
- VILLAGE Chablis
- APPELLATION Chablis Grand Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire Portlandien et Kimmeridgien
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

En dépit de l'énorme superficie en production, Chablis produit actuellement moins de 5% de ce qu'il produisait il y a un siècle. Les rendements plus faibles et les techniques améliorées de viticulture ont fait de ce vin un favori à long terme. Le Chablis "Les Clos" est le Grand Cru le plus étendu. Il est situé sur une croupe exposée du sud-est au sud-ouest. La profondeur des terres donne un vin consistant et surtout très long à se développer.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chablis Grand Cru "Les Clos" 2020 présente une robe jaune pâle aux reflets verts. Son nez dévoile des notes de pâte d'amande et de pêche jaune. Sa bouche, ample et ronde, offre des notes de vanille et de brioche pour finir sur une finale minérale et saline.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Huîtres - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

