



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS"

2022

- 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 Pale yellow and bright in color, our Chablis Grand Cru "Les Clos" 2022 offers a nose of yellow fruits with a hint of brioche. Its mouth, full and round, reveals aromas of marzipan accompanied by toasty notes. Iodized finish.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Hûîtres - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

