Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chablis "La Chanfleure"

2014

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

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Calcaire 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

La Chanfleure est un ancien mot utilisé comme synonyme de tâte-vin, il s'agit en fait de la pipette qui sert au caviste à tirer du vin d'un fût pour le goûter durant la vinification. Nous avons choisi de lier le terme "La Chanfleure" à certains de nos vins afin de leur accoler un gage de reconnaissance supplémentaire. Le vignoble de Chablis est un îlot de vignes isolées dans la partie nord de la Bourgogne. Le Chablis "La Chanfleure" de la Maison Louis Latour est l'expression même du Chardonnay cultivé sur les collines recouvertes de calcaire du Kimméridgien.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Chablis "La Chanfleure" 2014 révèle une robe jaune pâle à reflets verts, brillante. Le nez est floral avec une pointe d'agrumes. Un bel équilibre en bouche avec des notes de citron, d'amande fraîche et une belle vivacité en finale.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - fruits de mer - charcuterie fine
- **Température de service** 10-12°