



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS "LA CHANFLEURE" 2016

- 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 tête-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 Le Chablis "La Chanfleure" 2016 dévoile une jolie robe or pâle aux reflets verts. Le nez est complexe avec des touches florales. C'est un vin rond et très frais en bouche avec des notes citronnées. La finale minérale est presque saline.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - fruits de mer - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

