Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chevalier-Montrachet Grand cru "Les Demoiselles"
2002

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Puligny-Montrachet
- **Appellation** Chevalier-Montrachet Grand Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 40 ans
- **Sous-sol** Glaise et craie
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Le Chevalier-Montrachet est situé au sommet, sur la même colline que le Montrachet. Notre parcelle, d'une superficie de 0,51 hectare, fut achetée par le Domaine Louis Latour en 1913 à la veuve de Léonce Bocquet, le restaurateur du Château du Clos Vougeot. Cette parcelle porte le nom "Les Demoiselles" en hommage d'Adèle et Julie Voillot, les filles d'un Général Beaunois du début du XIXè siècle, propriétaires de la parcelle et décédées sans s'être mariées.

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce vin a une clarté de mousseux et une superbe robe jaune paille. Il dévoile un nez intense de miel, de chêne, voire même des soupçons de réglisse. Ce délicieux Grand Cru est également impressionnant par sa rondeur, ses parfums de vanille, de fumé et de chêne qui dévoilent un vin d'une finesse exceptionnelle. Même s'il a déjà un goût délicieux, il convient de le laisser reposer afin de lui permettre de dévoiler au maximum son potentiel. Dégusté le 11.02.04
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Noix de Saint-Jacques - lotte safranée - homard thermidor
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Chevalier-Montrachet Grand Cru "Les Demoiselles" 2002 - Guide Parker des Vins de France - 91-94/100

Chevalier-Montrachet Grand Cru « Les Demoiselles » 2002 - Guide Hachette des Vins 2006 - "Elle attend son prince charmant"