Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chevalier-Montrachet Grand cru "Les Demoiselles"

2005

- **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** Vin tout en dentelle et qui séduit par sa magnifique robe couleur or, le Chevalier Montrachet 2005 exalte des arômes de poire mûre et de gentiane. De légères notes végétales et d'amandes s'expriment en second nez. Avec une très bonne longueur en bouche, ce vin est d'un grand potentiel de garde. Il sera parfait après 5 à 10 ans de vieillissement. Dégusté en janvier 2007.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Noix de Saint-Jacques - lotte safranée - homard thermidor
- **Température de service** 12-14°