



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU "LES DEMOISELLES" 2024

- 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, chauffé 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 XIX<sup>e</sup> siècle, propriétaires de la parcelle et décédées sans s'être mariées.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chevalier-Montrachet révèle une robe jaune pâle et brillante et un nez complexe entre la vanille, le chèvrefeuille et l'abricot. La bouche est d'une belle ampleur, généreuse avec des arômes de miel d'acacia. La finale est d'une belle élégance, minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Noix de Saint-Jacques - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

