



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LA GRANDE ROCHE" 2004

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Montagny
- APPELLATION Montagny Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile, calcaire et craie
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 to 10 months ageing in stainless steel vats

### *Description*

L'appellation Montagny se situe à une trentaine de kilomètres au sud de Beaune sur les collines de la partie sud de la Côte Chalonnaise. 100% blancs, les Montagny sont d'une fraîcheur typique du cépage Chardonnay. La grande qualité de ces vins est liée au sol calcaire et aux coteaux admirablement exposés. Le vignoble « La Grande Roche » est situé quasiment au sommet de la colline, profitant ainsi pleinement des rayons du soleil, qui contribuent à une meilleure concentration des arômes.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Montagny 1<sup>er</sup> Cru « La Grande Roche » dévoile de délicieux arômes de fleur, type chèvre-feuille. La bouche est ample, avec des notes d'abricot, d'amande et de poivre. La finale est fraîche et légèrement mentholée.
- POTENTIEL DE GARDE 3 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

