Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Montagny 1er Cru "La Grande Roche"

2012

- **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 à 10 mois en cuve inox

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** D'une robe or pâle, le Montagny 1er Cru « La Grande Roche » 2012 offre au nez des arômes de fruits jaunes et de muscat. Ces arômes de fruits se retrouvent en bouches accompagnés de notes briochées. Vin très ample, avec une belle fraîcheur et une belle persistance.
- **Potentiel de garde** 3 ans
- **Accord Mets/Vins** Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Montagny 1er Cru "La Grande Roche" 2012 - Guide Dussert-Gerber 2015 - "Une belle réussite"