



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTRACHET GRAND CRU 2000

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- APPELLATION Montrachet Grand Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Craie, gravier et calcaire
- 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 Montrachet Grand Cru s'étend sur seulement 8 hectares entre Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. Ce lieu s'appelait "Mont Rachas" au XIII<sup>e</sup> siècle, la Rache dans le patois bourguignon, était une maladie pouvant entraîner la chute des cheveux. En effet, sur ce "Mont Chauve", très caillouteux, ne poussaient que des buissons épineux jusqu'à ce que la vigne soit plantée. Le terroir des Montrachet est une exception notoire puisque ses sols bruns, habituellement réservés au Pinot Noir, transforme ici le Chardonnay en l'un des plus grands vins blanc du monde. L'orientation est permet de capter les rayons du soleil tard les soirs. Ces facteurs sont primordiaux pour obtenir une maturité optimale. Nos raisins proviennent d'une parcelle d'une superficie de 0,80 hectare qui s'étend du haut en bas du coteau, au centre de la partie nord du Montrachet, située sur la commune de Puligny-Montrachet.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Encore fermé au nez, ce grand vin nous rappelle la complexité d'une multitude de senteurs de fruits mûrs confis très épicés - sa texture est charnelle et onctueuse - un véritable nectar en bouche - un souvenir inoubliable ?
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - homard - poisson - foie gras
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Montrachet Grand Cru 2000 - Guide Parker des Vins de France - "Ample et expressif"

