



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTRACHET GRAND CRU 2005

- 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^e 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 Ce vin sublime vous séduira par son bouquet aux arômes complexes d'épices – aneth, feuilles de laurier, poivre, gingembre. Le nez est complété par d'agréables saveurs torréfiées et d'amandes grillées. Vin harmonieux avec une fin de bouche puissante et longue, le Montrachet Grand Cru 2005 a un très grand potentiel de garde et se dégustera à merveille dans 20 ans. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - homard - poisson - foie gras
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

