



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2004

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Base argileuse et graviers
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Fermentations alcoolique et malolactique à 100 % en fûts de chêne
- ELEVAGE 8 à 12 mois en fûts de chêne, 100% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le vignoble Grand Cru de Bâtard-Montrachet est situé entre les villages pittoresques de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, lieu de production des plus grands vins du monde. Ce vignoble de 11,86 ha est séparé du grand Montrachet par une étroite bande de terrain. Cette colline, orientée à l'est est composée d'un sol largement graveleux sur une base d'argile, mondialement réputée pour l'expression du fruit du Chardonnay.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Une robe dorée aux reflets flavescents et une intensité colorante exemplaire typique de ce Grand Cru ! Des notes de pain grillé sont agrémentées par des arômes de fleurs blanches telles que le jasmin et l'acacia. La bouche se révèle déjà ample, d'une nature charnue, tout en longueur. Elle est enjolivée de saveurs évoquant le miel et le caramel, le tout enrichi par une touche finale boisée. Décidemment un vin de garde, patienter trois à cinq ans avant dégustation.
- ACCORD METS/VINS Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

