



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS 1ER CRU "MONTMAINS" 2013

- RÉGION Chablis
- VILLAGE Chablis
- APPELLATION Chablis Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Calcaire Portlandien et Kimméridgien
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Commun à beaucoup de sols du Kimméridgien composés de mélanges d'argile, de craie et de coquillages fossilisés, le Chablis 1er Cru « Montmains » est mondialement considéré comme l'un des meilleurs Chablis 1ers Crus. Le sol particulier à cette région associé à son microclimat unique, donne à ce vin des caractéristiques très particulières.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chablis Premier Cru « Montmains » 2013 dévoile une robe jaune pâle et un nez intense avec des notes d'amande fraîche et d'abricot. La bouche est ample avec des arômes d'abricot, de citron, et de muscat. Une belle tension finale !
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

