



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS

2021

- RÉGION Chablis
- VILLAGE Chablis
- APPELLATION Chablis
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaires du Portlandien et Kimméridgien
- RENDEMENT MOYEN 45 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

Le vignoble de Chablis est un îlot de vignes isolées dans la partie nord de la Bourgogne, à mi-chemin entre Dijon et Paris. Le Chablis de la Maison Louis LATOUR est l'expression même de ce que le noble Chardonnay est capable de donner lorsqu'il est cultivé sur les collines recouvertes de calcaires du Kimméridgien. Les vins sont très aromatiques, vifs, nets et minéraux avec une fin de bouche croustillante.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chablis 2021 se pare d'une robe brillante, couleur jaune pâle aux reflets verts. Au nez, il offre des notes florales, de chèvrefeuille et de pamplemousse. En bouche il se révèle rond et frais et dévoile des arômes de pamplemousse, de citron et d'amande.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - fruits de mer - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

