



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU "LES DEMOISELLES" 1997

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Glaise et craie
- 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 Chevalier-Montrachet est situé au sommet, sur la même colline que le Montrachet. Notre parcelle, d'une superficie de 0,51 hectare, fut achetée par le Domaine Louis Latour en 1913 à la veuve de Léonce Bocquet, le restaurateur du Château du Clos Vougeot. Cette parcelle porte le nom "Les Demoiselles" en hommage d'Adèle et Julie Voillot, les filles d'un Général Beaunois du début du XIX^e siècle, propriétaires de la parcelle et décédées sans s'être mariées.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Vin lumineux et brillant à la robe dorée et aux reflets verts. Le nez est floral et mielleux avec des notes onctueuses de vanille. Le Chevalier-Montrachet « Les Demoiselles » 1997 charmera le dégustateur avec sa bouche délicieuse aux arômes de fleurs et de miel, légers en bouche mais plein de complexité. Agrumes, pomme et notes tropicales s'associent merveilleusement bien à l'acidité équilibrée et aux arômes toastés.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Noix de Saint-Jacques - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Chevalier-Montrachet Grand Cru "Les Demoiselles" 1997 - Revue du Vin de France - Juin 1998 - 4 étoiles

