

## CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU "LES DEMOISELLES" 2021

- 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, chauffe moyenne



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 XIXè siècle, propriétaires de la parcelle et décédées sans s'être mariées.

## Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chevalier-Montrachet Grand Cru "Les Demoiselles" 2021 présente une robe jaune pâle et brillante. Son nez aux arômes d'amande grillée dévoile également une touche florale. Sa bouche, ample et fraîche, offre à nouveau des notes d'amande grillée. La finale est délicatement iodée et très élégante.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Noix de Saint-Jacques lotte safranée homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

