



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU "LES DEMOISELLES" 2022

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Chevalier-Montrachet Grand Cru
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- 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 La robe de notre Chevalier-Montrachet Grand Cru "Les Demoiselles" 2022 est de couleur or pâle et brillante. Son nez est intense et présente des notes fumées et minérales avec une pointe florale. Sa bouche, ample et fraîche, dévoile des arômes de vanille, de pâte d'amande et de sève. Très longue finale.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Noix de Saint-Jacques - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

