



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTAGNY 1ER CRU "LA GRANDE ROCHE" 2016

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Montagny
- APPELLATION Montagny Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile, calcaire et craie
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

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

Description

L'appellation Montagny se situe à une trentaine de kilomètres au sud de Beaune sur les collines de la partie sud de la Côte Chalonnaise. 100% blancs, les Montagny sont d'une fraîcheur typique du cépage Chardonnay. La grande qualité de ces vins est liée au sol calcaire et aux coteaux admirablement exposés. Le vignoble « La Grande Roche » est situé quasiment au sommet de la colline, profitant ainsi pleinement des rayons du soleil, qui contribuent à une meilleure concentration des arômes.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Montagny 1er Cru « La Grande Roche » 2016 dévoile une jolie robe jaune pâle aux reflets brillants. Le nez est très floral avec des arômes de chèvrefeuille et d'aubépine blanche. Ample en bouche, d'une belle rondeur, des notes de fruits blancs se dégagent accompagnées d'une finale poivrée.
- POTENTIEL DE GARDE 3 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

