



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2007

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Base argileuse et graviers
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Fermentations alcoolique et malolactique à 100 % en fûts de chêne
- ELEVAGE 8 à 12 mois en fûts de chêne, 100% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le vignoble Grand Cru de Bâtard-Montrachet est situé entre les villages pittoresques de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, lieu de production des plus grands vins du monde. Ce vignoble de 11,86 ha est séparé du grand Montrachet par une étroite bande de terrain. Cette colline, orientée à l'est est composée d'un sol largement graveleux sur une base d'argile, mondialement réputée pour l'expression du fruit du Chardonnay.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Superbe robe dorée. Le dégustateur sera séduit par le nez intense au délicieux parfum de menthe, d'anis et de fruits. Des notes d'amandes fraîches viennent compléter le nez. Le Bâtard-Montrachet 2007 est ample, frais et d'une belle intensité. Les arômes, encore discrets, d'amandes et de vanille charmeront le dégustateur. Vin très puissant et très long en bouche. Sans conteste un vin exceptionnel. Dégusté le 10 juin 2009.
- ACCORD METS/VINS Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

