



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2009

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Bâtard-Montrachet Grand Cru
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- 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 Tout en subtilité, le Bâtard-Montrachet 2009 se dévoile à peine : robe jaune pâle, nez complexe et rond de fleurs d'acacia, de miel et de noisettes. La bouche est ample et encore discrète mais offre déjà beaucoup de finesse et de longueur. Ce grand cru laisse ainsi aux plus patients le soin de découvrir le reste de ses charmes. Joli potentiel ! Dégusté en novembre 2010.
- ACCORD METS/VINS Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

- Bâtard-Montrachet Grand Cru 2009 - Bourgogne Aujourd'hui - Juin/Juillet 2010 - 16/20
- Bâtard-Montrachet Grand cru 2009 - Revue du Vin de France - Juin 2010 - 16-17/20

