



Louis Latour
MAISON FONDÉE EN 1797

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU "CLOS POIRIER"
2024

- **RÉGION** Côte de Beaune
- **VILLAGE** Puligny-Montrachet

- **APPELLATION** Bâtard-Montrachet Grand Cru
- **CÉPAGE** Chardonnay

La vigne

- **ÂGE MOYEN** 15 ans
- **SOUS-SOL** Argilo-calcaire
- **RENDEMENT MOYEN** 40 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.



Description

Le vignoble du Bâtard-Montrachet est situé entre les villages pittoresques de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, lieu de production des plus grands vins blancs du monde. Ce vignoble de 11,86 ha est séparé du 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. "Le Clos Poirier" se situe au centre du Bâtard-Montrachet, juste en contrebas du Montrachet. Il se présente d'un seul tenant de 85 ares et est facilement reconnaissable car il possède les seules vignes orientées Nord-Sud et non Est-Ouest. La surface exploitée compte 43 ares qui se trouvent sur la partie Est.

Dégustation

- **NOTE DE DÉGUSTATION** Un vin lumineux à la robe jaune pâle, au nez intense de pâte d'amande, noisette grillée et vanille, offrant une bouche ronde, fraîche et d'une minéralité fine.
- **POTENTIEL DE GARDE** 10-15 ans
- **ACCORD METS/VINS** Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 12-14°