



# 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*

- AGE 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, chauffé 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°

