



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 1997

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Calcaire et craie
- RENDEMENT MOYEN 35 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*

Bienvenues-Bâtard-Montrachet fait partie de la famille des incomparables vins blancs de Bourgogne. Cerné des deux côtés par le vignoble de Bâtard-Montrachet, il est en fait le deuxième plus petit Grand Cru de Bourgogne avec seulement 3,68 ha. Au Moyen-Age, les seigneurs auraient fait cadeau de ces terres à leurs serfs qui auraient alors décidé de les appeler "Bienvenues". Le sol est similaire à celui du Montrachet mais légèrement plus productif.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Une robe légèrement dorée aux nuances de citron avec des reflets verts. Le nez, un peu fermé, s'ouvre sur des arômes de chèvre-feuille frais, d'agrumes, de vanille et des notes minérales. Le palais est austère mais léger en bouche, très bien équilibré et fin. Il lui faut du temps pour s'assouplir.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Coquilles Saint-Jacques - homard - foie gras - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

