



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2001

- 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 Robe brillante vieil or. Arômes d'épices sur notes minérales. La bouche est ronde, puissante et d'une grande persistance. A conserver 8/10 ans. Dégusté en janvier 2003.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Coquilles Saint-Jacques - homard - foie gras - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2001 - Guide Parker des Vins de France -90/100
Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2001 - Guide Hachette des Vins 2005 - 1 étoile

