



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS" 2006

- RÉGION Chablis
- VILLAGE Chablis
- APPELLATION Chablis Grand Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire Portlandien et Kimmeridgien
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

En dépit de l'énorme superficie en production, Chablis produit actuellement moins de 5% de ce qu'il produisait il y a un siècle. Les rendements plus faibles et les techniques améliorées de viticulture ont fait de ce vin un favori à long terme. Le Chablis "Les Clos" est le Grand Cru le plus étendu. Il est situé sur une croupe exposée du sud-est au sud-ouest. La profondeur des terres donne un vin consistant et surtout très long à se développer.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin vous ravira par ses arômes de beurre frais et de vanille. Un vin ample en bouche avec une belle minéralité.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Huitres - poisson - crustacés - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

