



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTAGNY 1^{ER} CRU "LA GRANDE ROCHE" 2007

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Montagny
- APPELLATION Montagny Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile, calcaire et craie
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 to 10 months ageing in stainless steel vats

Description

L'appellation Montagny se situe à une trentaine de kilomètres au sud de Beaune sur les collines de la partie sud de la Côte Chalonnaise. 100% blancs, les Montagny sont d'une fraîcheur typique du cépage Chardonnay. La grande qualité de ces vins est liée au sol calcaire et aux coteaux admirablement exposés. Le vignoble « La Grande Roche » est situé quasiment au sommet de la colline, profitant ainsi pleinement des rayons du soleil, qui contribuent à une meilleure concentration des arômes.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Montagny 1^{er} Cru « La Grande Roche » est d'une couleur soutenue jaune claire. Au nez, il vous séduira avec ses intenses arômes d'acacia et de miel. La bouche est franche, fraîche et puissante. D'une belle longueur et aux notes subtiles d'abricot, cet excellent vin se déguste à merveille dès à présent en apéritif ou accompagné d'un poisson en sauce. Dégusté en février 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 3 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Montagny 1^{er} Cru "La Grande Roche" 2007 - Guide Gault & Millau 2011 - 17/20

