



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTAGNY 1ER CRU "LA GRANDE ROCHE" 2022

- 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 à 10 mois en cuve inox

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 La robe de notre Montagny 1er Cru "La Grande Roche" 2022 est brillante et jaune pâle. De son nez émanent des parfums de pêche jaune, de noisette fraîche et de pâte d'amande. Sa bouche, ample et très ronde, dévoile des arômes de pâte d'amande et de miel. Beaucoup de fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

