



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTRACHET GRAND CRU 2017

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Craie, gravier et calcaire
- 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

Le Montrachet Grand Cru s'étend sur seulement 8 hectares entre Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. Ce lieu s'appelait "Mont Rachas" au XIII^e siècle, la Rache dans le patois bourguignon, était une maladie pouvant entraîner la chute des cheveux. En effet, sur ce "Mont Chauve", très caillouteux, ne poussaient que des buissons épineux jusqu'à ce que la vigne soit plantée. Le terroir des Montrachet est une exception notoire puisque ses sols bruns, habituellement réservés au Pinot Noir, transforme ici le Chardonnay en l'un des plus grands vins blanc du monde. L'orientation est permet de capter les rayons du soleil tard les soirs. Ces facteurs sont primordiaux pour obtenir une maturité optimale. Nos raisins proviennent d'une parcelle d'une superficie de 0,80 hectares qui s'étend du haut en bas du coteau, au centre de la partie nord du Montrachet, situé sur la commune de Puligny-Montrachet.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Montrachet dévoile de jolis arômes de fruits accompagnés de notes vanillées et beurrées. Beaucoup de fraîcheur en bouche avec des notes d'abricot, de poire et de miel. La fin de bouche est persistante et votre patience sera récompensée par une multitude de senteurs de fruits mûrs confis très épicés. D'une texture charnelle et onctueuse, notre Montrachet est un véritable nectar en bouche, un souvenir mémorable.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - homard - poisson - foie gras
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Montrachet Grand Cru 2017 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 17/20

