



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2016

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Base argileuse et graviers
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Fermentations alcoolique et malolactique à 100 % en fûts de chêne
- ELEVAGE 8 à 12 mois en fûts de chêne, 100% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le vignoble Grand Cru de Bâtard-Montrachet est situé entre les villages pittoresques de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, lieu de production des plus grands vins du monde. Ce vignoble de 11,86 ha est séparé du grand Montrachet par une étroite bande de terrain. Cette colline, orientée à l'est est composée d'un sol largement graveleux sur une base d'argile, mondialement réputée pour l'expression du fruit du Chardonnay.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe de ce Bâtard-Montrachet Grand Cru 2016 se caractérise par de beaux reflets couleur or pâle. Au nez, ce vin offre un bouquet aromatique très complexe mariant des notes gourmandes de vanille à des notes fumées, grillées. La bouche, ample et séveuse, dévoile des arômes de chlorophylle et de pain brioché. On note une belle finale saline.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

