



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS 1ER CRU "BEAUROY"

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire et marne kimmeridgenne
- RENDEMENT MOYEN 45hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

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

Description

Le Chablis 1er Cru "Beauroy" est originaire de la région de Chablis, îlot de vignes isolées dans la partie nord de la Bourgogne, à mi-chemin entre Dijon et Paris. Les sols de cette région sont de nature argilo-calcaire et marne kimmeridgenne.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Chablis dispose d'un merveilleux bouquet avec des arômes de fruits frais, de fleurs blanches, et de fruits secs exotiques, finement accompagnés de notes minérales. Un vin d'une belle ampleur en bouche et d'une grande persistance à conserver entre 6-7 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

