



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS 1ER CRU "FOURCHAUME"

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Calcaire Portlandien et Kimméridgien
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

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

Description

Robert Parker pense comme beaucoup que le Chablis 1er Cru « Fourchaume » devrait être élevé au rang de Grand Cru. Ce vin a une puissance étonnante et une élégance quasi exceptionnelle. Ceci est dû à ses collines élevées et exposées au sud, bénéficiant d'un excellent ensoleillement et pour lesquelles les températures sont légèrement plus chaudes que pour les autres vignobles 1ers Crus.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Nez de fruits bien mûrs et de vanille, relevé par des arômes minéraux. Très raffiné en bouche et d'une grande longueur - à conserver 6/7 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - crustacés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

