



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOTS"

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Calcaire Portlandien et Kimméridgien
- RENDEMENT MOYEN 35 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

Le vignoble des « Blanchots » se trouve juste au sud-est des autres Grands Crus de Chablis. Les vins produits ici ont tendance à être plus délicats et parfumés que certains autres. Ce vin est pleinement minéral et exprime des notes de zeste, mais aussi est merveilleusement stylé et marié à une certaine retenue.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Arômes intenses de fleurs blanches et de fruits secs, relevé par une note minérale. Moelleux en bouche et d'une grande persistance - à conserver 6/7 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - huîtres - foie gras - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

