



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS GRAND CRU "BOUGROS"

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire Portlandien et Kimméridgien
- RENDEMENT MOYEN 40hl/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 Chablis Grand Cru "Bougros" 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 vin vous ravira par ses intenses arômes de fleurs blanches et de fruits secs, l'ensemble agrémenté d'une légère note minérale. Un vin puissant en bouche et d'une grande persistance, à conserver 6-7 ans avant dégustation.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - huîtres - poisson - foie gras
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

