



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS GRAND CRU "VAUDÉSIR"

- 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 Chablis Grand Cru "Vaudésir" 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 kimmeridgienne. « Vaudésir » est situé au cœur de la colline de Chablis, entre les Grands Crus « Grenouilles » et « Preuses », et domine la rivière le Serein. Le vin produit à partir de ces 14.71 ha de vignes est mondialement considéré comme l'un des meilleurs Chablis Grand Cru.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chablis « Vaudésir » présente une belle minéralité. Ce vin riche et concentré s'exprime tout en finesse. Ce Chablis gagnera en complexité avec le temps.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - huîtres - foie gras - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

