



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU "LES DEMOISELLES" 2003

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- APPELLATION Chevalier-Montrachet Grand Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Glaise et craie
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### Description

Le Chevalier-Montrachet est situé au sommet, sur la même colline que le Montrachet. Notre parcelle, d'une superficie de 0,51 hectare, fut achetée par le Domaine Louis Latour en 1913 à la veuve de Léonce Bocquet, le restaurateur du Château du Clos Vougeot. Cette parcelle porte le nom "Les Demoiselles" en hommage d'Adèle et Julie Voillot, les filles d'un Général Beaunois du début du XIX<sup>e</sup> siècle, propriétaires de la parcelle et décédées sans s'être mariées.

### Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe or brillante ce grand vin blanc intrigue par ses notes à forte connotation végétale, mais aussi d'épices et d'amande. Une fois en bouche, il dégage des notes épicées et briochées, mais également des arômes de vanille. Il surprend par sa structure généreuse, ronde et charnue. Résolument un vin de garde pour dégustation.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Noix de Saint-Jacques - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### Revue de Presse

Chevalier-Montrachet Grand Cru "Les Demoiselles" 2003 - Guide Parker des Vins de France - 90/100

