



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU "LES DEMOISELLES" 2013

- 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 hectares, fût 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 Beanois du début du XIX<sup>e</sup> siècle, propriétaires de la parcelle et décédées sans s'être mariées.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Chevalier-Montrachet Grand Cru « Les Demoiselles » 2013, révèle une robe or pâle et un nez complexe entre la vanille, le pain brioché et la pâte d'amande. La bouche est d'une belle ampleur, généreuse avec des arômes de fruits jaunes, de mangue et de poivre. La finale est tout en fraîcheur et en élégance.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 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" 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 18/20

