Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bâtard-Montrachet Grand Cru
2003

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Puligny-Montrachet
- **Appellation** Bâtard-Montrachet Grand Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 40 ans
- **Sous-sol** Base argileuse et graviers
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Fermentations alcoolique et malolactique à 100 % en fûts de chêne
- **Elevage** 8 à 12 mois en fûts de chêne, 100% de fûts neufs
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Le vignoble Grand Cru de Bâtard-Montrachet est situé entre les villages pittoresques de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, lieu de production des plus grands vins du monde. Ce vignoble de 11,86 ha est séparé du grand Montrachet par une étroite bande de terrain. Cette colline, orientée à l'est est composée d'un sol largement graveleux sur une base d'argile, mondialement réputée pour l'expression du fruit du Chardonnay.

Dégustation

- **Note de dégustation** La réputation exceptionnelle de ce Grand Cru va de soi. D'une robe dorée brillante, il offre une palette exquise d'arômes allant du miel à la vanille en passant par les noisettes. Il s'agit du plus noble des vins blancs d'une belle nervosité en bouche avec une structure ronde, généreuse et charnue. Ses saveurs fruitées, épicées et boisées évoquent encore une fois les noisettes et la vanille. Ce grand blanc peut être dégusté dès maintenant tout en bénéficiant d'un excellent potentiel de garde.
- **Accord Mets/Vins** Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Bâtard-Montrachet Grand Cru 2003 - Guide Parker des Vins de France - "Généreux parfum"