



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2023

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Bâtard-Montrachet Grand Cru
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- 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, chauffé 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 Notre Bâtard-Montrachet Grand Cru 2023 se pare d'une robe brillante, de couleur or pâle. Le nez floral, s'exprime sur des notes de vanille et des arômes fumés et grillés. La bouche ample et généreuse, offre de jolis arômes vanillés, et des notes d'amande grillée et de pâte d'amande. Belle tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard thermidor
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

