



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU "CLOS POIRIER" 2020

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

### La vigne

- AGE MOYEN 15 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 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 vignoble du Bâtard-Montrachet est situé entre les villages pittoresques de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, lieu de production des plus grands vins blancs du monde. Ce vignoble de 11,86 ha est séparé du 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. "Le Clos Poirier" se situe au centre du Bâtard-Montrachet, juste en contrebas du Montrachet. Il se présente d'un seul tenant de 85 ares et est facilement reconnaissable car il possède les seules vignes orientées Nord-Sud et non Est-Ouest. La surface exploitée compte 43 ares qui se trouvent sur la partie Est.

### Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Bâtard-Montrachet Grand Cru "Clos Poirier" présente une robe jaune pâle. Son nez et sa bouche dévoilent respectivement des arômes de miel, de brioche et de vanille. Sa finale révèle des notes d'amande fraîche ainsi qu'une belle minéralité.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Coquilles St Jacques poêlées - lotte safranée - homard
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### Revue de Presse

- Bâtard-Montrachet Grand Cru "Clos Poirier" 2019- La Revue du Vin de France - 94/100 pts
- Bâtard-Montrachet Grand Cru "Clos Poirier" 2020 - Bourgogne Aujourd'hui - 15,5/20 pts
- Bâtard-Montrachet Grand Cru "Clos Poirier" 2020 ? - Guide Hachette 2024
- Bâtard-Montrachet Grand Cru "Clos Poirier" 2020 - Guide Bettane + Desseuve 2023 - 94/100

