Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chablis 1er Cru
2009

- **Région** Chablis
- **Village** Chablis
- **Appellation** Chablis Premier Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 35 ans
- **Sous-sol** Calcaire Portlandien et Kimmeridgien
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Mécanique

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Le vignoble de Chablis est un îlot de vignes isolées dans la partie nord de la Bourgogne, à mi-chemin entre Dijon et Paris. En dépit de l'énorme superficie en production, Chablis produit actuellement moins de 5% de ce que la région produisait il y a un siècle. Les rendements plus faibles et les techniques améliorées de viticulture ont fait de ce vin un favori à long terme. La Maison Louis LATOUR sélectionne ses raisins parmi les meilleures appellations 1ers Crus de façon à ce que la qualité soit garantie d'année en année.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une jolie robe brillante, jaune pale, le Chablis 1er Cru 2009 dévoile un nez floral aux arômes de verveine citron. La bouche est ample et gourmande avec des notes de pêche blanche. Belle minéralité en finale. Dégusté en avril 2011.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Charcuterie fine - poisson - crustacés
- **Température de service** 12-14°