



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°

