Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Chablis 1er Cru
2016

- **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** Nez de fruits frais, de fleurs blanches et de fruits secs, relevé par une note minérale. Belle ampleur en bouche et d'une grande persistance.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Charcuterie fine - poisson - crustacés
- **Température de service** 12-14°