Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHABLIS "LA CHANFLEURE"

2018

- **RÉGION** Chablis
- **VILLAGE** Chablis
- **APPELLATION** Chablis
- **CÉPAGE** Chardonnay

La vigne

- **AGE MOYEN** 30 ans
- **SOUS-SOL** Calcaire du Portlandien et Kimméridgien
- **RENDEMENT MOYEN** 45 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

La Chanfleure est un ancien mot utilisé comme synonyme de tâte-vin, il s'agit en fait de la pipette qui sert au caviste à tirer du vin d'un fût pour le goûter durant la vinification. Nous avons choisi de lier le terme "La Chanfleure" à certains de nos vins afin de leur accoler un gage de reconnaissance supplémentaire. Le vignoble de Chablis est un îlot de vignes isolées dans la partie nord de la Bourgogne. Le Chablis "La Chanfleure" de la Maison Louis Latour est l'expression même du Chardonnay cultivé sur les collines recouvertes de calcaire du Kimméridgien.

Dégustation

- **NOTE DE DÉGUSTATION** D'une jolie robe jaune pâle aux reflets verts, notre Chablis « La Chanfleure » 2018 révèle au nez des notes de fleurs et d'amande. La bouche ronde, aux arômes de muscat et de chèvrefeuille s'ouvre sur une belle minéralité en finale.
- **POTENTIEL DE GARDE** 2-3 ans
- **ACCORD METS/VINS** Crustacés - fruits de mer - charcuterie fine
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 10-12°