



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTAGNY 1^{ER} CRU "LA GRANDE ROCHE" 2008

- RÉGION Côte Chalonnaise
- APPELLATION Montagny Premier Cru
- VILLAGE Montagny
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile, calcaire et craie
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 to 10 months ageing in stainless steel vats

Description

L'appellation Montagny se situe à une trentaine de kilomètres au sud de Beaune sur les collines de la partie sud de la Côte Chalonnaise. 100% blancs, les Montagny sont d'une fraîcheur typique du cépage Chardonnay. La grande qualité de ces vins est liée au sol calcaire et aux coteaux admirablement exposés. Le vignoble « La Grande Roche » est situé quasiment au sommet de la colline, profitant ainsi pleinement des rayons du soleil, qui contribuent à une meilleure concentration des arômes.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin décline un nez aux arômes de fleurs blanches, type acacia. Le vin est riche, gras, il a beaucoup de présence en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Montagny 1er Cru "La Grande Roche" 2008 - Guide des Vins Métro - Septembre 2010

