

DRINKS.

Louis Latour Montagny 1er Cru AC La Grande Roche 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40962521
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Côte de Beaune (Bourgogne)
Embouteilleur	Maison Louis Latour, 18 rue des Tonnelliers, 21204 Beaune, France
Marque	Louis Latour
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet sobre avec des notes d'ananas, de fruits jaunes à noyau et de miel. En outre, un peu de fruit de la passion et de pomme verte. Bouche: légère, fraîche, dose phénolique légère. Finale: minérale..
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Chardonnay à 100%
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, fromages, pizzas & pâtes

Description

Lorsque Denis Latour a acquis les premiers vignobles de Bourgogne en 1731, il était loin de penser que son nom de famille ornerait encore les étiquettes d'excellents vigneron des siècles plus tard. La Maison Louis Latour a été officiellement fondée en 1797, et l'empire du vin n'a jamais quitté les mains de la famille depuis. Des générations plus tard, la maison de vin est passée à Louis-Fabrice Latour, qui insuffle les valeurs de tradition et de constance. La grande variété de vins reflète la possession de plusieurs excellents vignobles dans la région - les 48 hectares de vignes en Bourgogne, dont 27 hectares de grands crus, sont rejoints par des domaines plus récents aux Pierres Dorées, en Ardèche et dans le Var. Au cours du nouveau millénaire, ils ont également repris les maisons de vins Simmonet-Febvre à Chablis et Henry Fessy dans le Beaujolais.

Le Montagny 1er Cru "La Grande Roche" provient du vignoble du même nom situé sur la commune de Montagny en Côte Chalonnaise. Montagny est l'une des 28 communes de Bourgogne dont les vignobles bénéficient de l'appellation "Premier Cru" - dans ce cas, il y en a plus de 40! Les sites classés Premier Cru offrent une combinaison unique de conditions de culture avantageuses et produisent donc des raisins de qualité particulièrement élevée. Sur les sols de calcaire, de craie et d'argile des parcelles locales ensoleillées, l'équipe cultive des vignes d'un âge moyen de 35 ans. Les raisins, récoltés à la main, sont transformés en moût, fermentés dans des cuves en acier inoxydable et soumis à une fermentation malolactique complète avant le début du processus de vieillissement de huit à dix mois. Le Montagny 1er Cru de Louis Latour est de préférence servi avec du poisson, des asperges ou du fromage de brebis.