

DRINKS.

Louis Latour Chablis AC 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7015723
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Chablis (Bourgogne)
Embouteilleur	Maison Louis Latour, 18 rue des Tonneliers, 21204 Beaune, France
Marque	Louis Latour
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	8-10 mois
Dégustation	goût sec et frais avec des citrons, du miel, des poires, des pommes, du beurre, du bois de chêne, de l'ananas, des amandes et des fleurs du jardin. Finale minérale.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2023
-----------	------

En accord avec	charcuterie, poissons & fruits de mer, fromages
----------------	---

Description

Lorsque Denis Latour a acquis les premiers vignobles de Bourgogne en 1731, il n'imaginait probablement pas que son nom de famille continuerait à orner les étiquettes d'excellents vins des siècles plus tard. La Maison Louis Latour a été officiellement fondée en 1797, et depuis, l'empire du vin n'a jamais quitté la famille. Des générations plus tard, la maison de vin a été transmise à Louis-Fabrice Latour, qui transmet les valeurs de tradition et de constance dans l'actualité. La grande diversité des vins reflète la possession de plusieurs excellents vignobles dans la région - les 48 hectares de vignobles 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, on a également repris les maisons de vins Simmonet-Febvre à Chablis et Henry Fessy dans le Beaujolais.

Le Chardonnay de Chablis est issu de la région du même nom, située dans la partie nord de la région viticole de Bourgogne. Chablis possède sept Grands Crus et 40 Premiers Crus, qui se caractérisent par une combinaison unique de conditions de culture avantageuses. Les vins d'appellation d'origine contrôlée "Chablis AC" bénéficient de sols calcaires formés dans le Jura, parsemés de vestiges fossiles et de couches de marne. Lorsqu'ils ne sont pas classés Grand Cru ou Premier Cru, les coteaux sont orientés vers le nord ou l'est. Sur ces terroirs, l'équipe cultive des vignes qui ont en moyenne 30 ans. Les raisins récoltés mécaniquement sont transformés en moût, fermentés dans des cuves en acier inoxydable et soumis à une fermentation malolactique complète avant de commencer l'élevage de huit à dix mois. Le Chablis Chardonnay de Louis Latour se déguste de préférence avec du poisson, des fruits de mer ou de la charcuterie.