



Louis Latour, 2024

Chablis 1er Cru AC

Pays
France

Région
Bourgogne

Cépages
Chardonnay

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.5%

Caractère

Ce vin blanc brille d'un beau jaune lumineux dans le verre. Au nez, parfums de coing, de pomme, de poire, notes poivrées et arômes de biscuit. En bouche, il est très légèrement pétillant et très aromatique, avec des réminiscences d'agrumes, et la reprise de notes de torréfaction et épicées. Son corps est souple, ample et harmonieux; le vin est arrondi par une finale persistante.

Type de vin



Les fruités

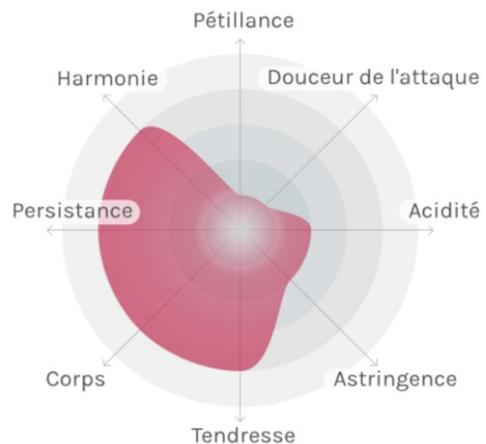


Les persistants

Producteur/Marque

Louis Latour

Respect du terroir, connaissances complètes du vignoble et de la cave, ainsi qu'un minimum d'engrais chimiques pour des sols sains : c'est selon ce credo que sont exploitées les quelques cinq hectares de vignobles dans des sites de Grands Crus et de Premiers Crus de l'entreprise familiale Louis Latour à Beaune, une maison de négoce fondée en 1797. Les vins rouges captent les qualités et les arômes subtils du pinot noir; ils sont élégants et séduisent par un équilibre parfait entre fruit et tannins. Les vins blancs structurés, amples et équilibrés reflètent le terroir dans la puissance du chardonnay avec une belle fraîcheur et des arômes complexes. Un grand nombre des vins de Louis Latour séduisent par leur grand potentiel de garde.



Accords mets-vin



Fromage à pâte molle à base de lait de chèvre ou de brebis