



Chablis 2023

CHF 29.90 | 10 cl = CHF 3.99

Dans le verre, couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est floral avec du chèvrefeuille. En bouche, le Chablis de Louis Latour se distingue par sa fraîcheur et son équilibre avec des arômes de pêche blanche. En fin de bouche, on retrouve la minéralité typique.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Louis Latour |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | France |
| Région | Bourgogne |
| Sous-région | Chablis |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2023 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.5 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2027 |
| Cépages | Chardonnay |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 17163 |
| Accord mets et vins | Veau, Volaille, Charcuterie, Fruits de mer, Crustacés |



Vinification

Vinification et élevage en cuve en acier à température contrôlée.

Terroir

Sol kimméridgien et calcaire.

Histoire

Chablis se trouve au nord de la Bourgogne, à mi-chemin entre Dijon et Paris. Le chablis de Louis Latour est l'expression même de ce que le noble chardonnay est capable de donner lorsqu'il est cultivé sur les collines recouvertes de calcaires du kimméridgien. Les vins sont aromatiques, vifs, nets et minéraux avec une finale croustillante.

