



Chablis 1er Cru 2022

Le Chablis 1er Cru présente une belle robe jaune pâle. Au nez, les fruits jaunes, la pêche et les noix fraîches se détachent, avec une note légèrement beurrée. C'est un chardonnay rond en bouche sur des notes vanillées. La finale est fraîche et minérale.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Chablis
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	38 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	342672
Accord mets et vins	Veau, Volaille, Fruits de mer, Poisson de mer, Crustacés, Poisson, Charcuterie



Vinification

Vinification en cuve en acier à température contrôlée. Fermentation malolactique à 100%. Elevage en cuve en acier pendant 8 à 10 mois.

Terroir

Calcaire portlandien et kimméridgien.

Histoire





Chablis se trouve au nord de la Bourgogne, entre Dijon et Paris. En dépit de son immense surface viticole, Chablis produit aujourd'hui moins de 5% de ce que la région générerait il y a encore un siècle. Les rendements plus limités et les meilleures techniques de viticulture ont fait de ce vin un grand favori de longue date. Louis Latour sélectionne ses raisins parmi les meilleurs premiers crus afin de garantir la qualité d'année en année.

