Montagny Blanc 1er Cru La Grande Roche, Louis Latour



Au sommet des coteaux de la Côte Chalonnaise, le climat La Grande Roche bénéficie d'une position privilégiée qui lui permet de capter pleinement l'ensoleillement bourguignon. Cette cuvée de Louis Latour exprime toute la fraîcheur et la précision du Chardonnay sur l'un des terroirs les plus qualitatifs de l'appellation Montagny.

Origine: Située à une trentaine de kilomètres au sud de Beaune, l'appellation Montagny occupe les collines méridionales de la Côte Chalonnaise. Les vignes âgées d'environ 35 ans s'enracinent dans un terroir d'argile, de calcaire et de craie particulièrement favorable au Chardonnay. La position dominante du climat La Grande Roche, presque au sommet de la colline, favorise une concentration aromatique remarquable. Montagny est une appellation exclusivement consacrée aux vins blancs, une rareté en Bourgogne où la plupart des appellations produisent également des rouges.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis fermentés en cuves inox thermorégulées afin de préserver toute la pureté aromatique du Chardonnay. Après une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 8 à 10 mois en cuves inox, garantissant fraîcheur, précision et expression du terroir.

Dégustation: La robe jaune pâle brillante annonce un vin élégant et raffiné. Le nez dévoile de délicates notes florales évoquant le chèvrefeuille. En bouche, des arômes d'abricot, d'amande et une pointe de poivre apportent de la profondeur, tandis que la finale conserve une fraîcheur légèrement mentholée très caractéristique.

Potentiel de garde: 3 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Idéal avec des asperges à la flamande, une truite aux amandes ou une galantine de lapin. Sa fraîcheur florale accompagne également parfaitement un fromage de brebis affiné ou une volaille légère aux herbes.