



Chablis 1er Cru 2023

Dans le verre, le Chablis 1er Cru présente une robe jaune pâle aux reflets verts. Son nez dévoile des notes de tilleul, tandis que son corps rond et frais met en avant des arômes d'agrumes. Ce vin offre une belle tension en fin de bouche.

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	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	341663
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.

