



Chablis 1er Cru 2024

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 | 2024 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.5 % |
| Température de consommation | 12° - 14° |
| Conservation | jusqu'en 2030 |
| Cépages | Chardonnay |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 341664 |
| 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.

