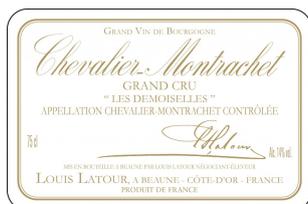


CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU "LES DEMOISELLES" 2007



Chevalier Montrachet se encuentra en la parte superior, en la misma colina que Montrachet. Esta tierra, con una superficie de 0,51 hectáreas, fue comprada por Domaine Louis Latour en 1913 a la viuda de Léonce Bocquet, el restaurador del Clos Vougeot.

Esta parcela se llama "Les Demoiselles" en homenaje a Adèle y Julie, Voillot, hijas del general Beaunois de principios del siglo XIX, propietarias de la parcela, que murieron sin estar casadas.

Añada:	2007
Productor:	Louis Latour
Denominación:	A.C. Chevalier-Montrachet
Origen:	Francia / Bourgogne / Côte de Beaune
Clasificación:	Grand Cru Classé
Graduación:	13,5°
Presentación:	75cl.
Varietades:	Chardonnay 100%
Edad del viñedo:	40 años
Suelo:	Tiza y arcilla
Rendimiento por hectárea:	35 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en barricas de roble y fermentación maloláctica completa
Crianza:	8-10 meses
Tipo de barrica:	Roble francés de tostado medio, 100% nuevas
Temperatura de servicio:	12-14°C
Potencial de guarda:	7-10 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

PUNTUACIONES

Wine Spectator: 92/100 (Febrero 2010)

Burghound.com: 94/100 (Julio 2009)

MARIDAJE

Vieiras, rape al azafrán, langosta thermidor

NOTAS DE CATA

El Chevalier-Montrachet Grand Cru 2007 tiene mucha clase y elegancia. Revela aromas profundos y complejos de flores blancas, con toques minerales y pan ligeramente tostado. El equilibrio y el poder excepcional de este Grand Cru Domaine Latour lo hacen un vino de envejecimiento muy largo.