

MONTRACHET GRAND CRU 2015



El Montrachet Grand Cru sólo cubre 8 hectáreas entre Puligny -Montrachet y Chassagne-Montrachet.

Este lugar fue llamado "Mont Rachas" en el siglo XIII, "La Rache" en el argot de Borgoña significa la tiña, una infección del cuero cabelludo que puede causar pérdida de cabello. De hecho, allí sólo crecían arbustos espinosos hasta que fue plantado con vides.

El terroir de Montrachet es una notable excepción, ya que su suelo marrón, por lo general reservado para la Pinot Noir, transforma aquí la Chardonnay en uno de los grandes vinos blancos del mundo. La orientación Este permite capturar hasta los últimos rayos de sol del día. Estos factores son decisivos para alcanzar la madurez óptima.

Las uvas provienen de una parcela de 0,80 hectáreas, que se extiende de arriba hacia abajo de la colina en el centro de la parte norte de Montrachet, en el municipio de Puligny ?Montrachet.

Añada:	2015
Productor:	Louis Latour
Denominación:	A.C. Montrachet Grand Cru
Origen:	Francia / Bourgogne / Côte de Beaune
Clasificación:	Grand Cru Classé
Graduación:	14 °
Presentación:	75cl.
Variedades:	Chardonnay 100%
Edad del viñedo:	40 años
Superficie del viñedo:	0,8 ha
Suelo:	Tiza, grava y piedra caliza
Rendimiento por hectárea:	35 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en barricas de roble con fermentación maloláctica completa
Crianza:	10-12 meses
Tipo de barrica:	Roble francés de tostado medio, 100% nuevas
Temperatura de servicio:	12-14°C
Potencial de guarda:	15-20 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

MONTRACHET GRAND CRU 2015

PUNTUACIONES

Wine Spectator - Octubre 2017 - 95/100
Wine Enthusiast - Noviembre 2017 - 97/100 Cellar Selection
Tim Atkin - Enero 2017 - 95/100

MARIDAJE

Marisco, langosta, pescado, foie gras

NOTAS DE CATA

El Montrachet 2015 revela un precioso color dorado. En nariz es intenso y complejo con aromas tostados y café.

En boca es tenso, potente y denso con notas de melocotón blanco, majuelo y almendras. Final mineral y muy largo.