Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bourgogne Blanc "Cuvée Latour"
2009

- **Région** Bourgogne
- **Village** Bourgogne
- **Appellation** Bourgogne
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Calcaire
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Le Bourgogne Blanc "Cuvée Latour" est élaboré à partir d'une sélection des meilleurs Chardonnays de la Côte Chalonnaise. Il en résulte un vin authentique à la consistance et à la finesse dignes des beaux villages blancs.

Dégustation

- **Note de dégustation** Un chardonnay aux jolis reflets verts et charmeur avec son bouquet floral. En bouche, le Bourgogne « Cuvée Latour » 2010 est un vin frais, vif et riche. A boire dès maintenant.
  D'une belle couleur dorée, le nez laisse d'abord apparaître des notes d'amandes avant de laisser la place à des arômes plus floraux. En bouche ce vin offre une attaque franche, vive et fraîche.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- **Température de service** 10-12°