Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bourgogne Blanc "Cuvée Latour"
2012

- **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** Le Bourgogne Chardonnay 2012 dévoile une jolie robe jaune pâle brillante. Au nez, des arômes de fruits blancs et de muscat se dégagent accompagnés d'une touche poivrée. Vin gourmand, rond et ample, on retrouve les fruits blancs en bouche avec quelques notes florales.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- **Température de service** 10-12°