



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POUILLY-FUISSÉ

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Pouilly-Fuissé
- VILLAGE Pouilly-Fuissé
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-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

Pouilly-Fuissé est le nom d'une appellation produisant des vins de Chardonnay de grande qualité. Ce vignoble est installé au cœur d'un paysage magnifique dans le Mâconnais. Le sol est composé d'une combinaison de limons et d'argile lourde, ce qui en fait un terroir unique.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin présente une robe jaune aux reflets verts, les arômes de melon, poire et amandes sont d'une délicatesse désarmante. En bouche, il est rond et riche d'arômes en mélanges d'herbes et de fruits, l'acidité réalise cet équilibre et renforce sa longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

