Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pouilly-Fuissé
1999

- **Région** Maconnais
- **Village** Pouilly-Fuissé
- **Appellation** 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 coeur 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** Une couleur paille dorée intense avec de légers reflets citron. Le Pouilly-Fuissé 1999 offre de séduisants arômes de melons, de poires avec des notes sous-jacentes d'amandes et un charmant parfum de fleurs de printemps. Une acidité équilibrée complétée par une texture beurrée et un caractère de fruits mûrs prononcé.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- **Température de service** 10-12°