Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pouilly-Fuissé
2009

- **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** On trouve dans ce Pouilly-Fuissé de délicieux arômes de fruit blanc, et des notes légèrement beurrées. En bouche la finale offre des notes de menthe poivrée qui lui confère une belle longueur en bouche. Dégusté en septembre 2010.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- **Température de service** 10-12°