Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pouilly-Fuissé

2015

- **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** Le Pouilly-Fuissé 2015 dévoile une robe jaune pâle. Le nez est délicat et fruité, avec des arômes d'agrumes comme le pamplemousse. La matière en bouche est ample mais tendue, et souligne des arômes de fruits jaunes légèrement muscatés.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- **Température de service** 10-12°