Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pouilly-Vinzelles "En Paradis"
2005

- **Région** Maconnais
- **Village** Pouilly-Vinzelles
- **Appellation** Pouilly-Vinzelles
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Mécanique

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Toponyme d'origine latine, vincella(cellier), Vinzelles est réputé pour son vignoble depuis la colonisation romaine. Au Moyen-Age, l'actuelle commune fut le siège de deux seigneuries, Vinzelles et Laye, dont la première qui remonte au XIème siècle, est une des plus anciennes du Mâconnais. D'une superficie de 50 hectares, sur un terrain exposé pour l'essentiel à l'est et au sud, le vignoble de Pouilly-Vinzelles, planté exclusivement en Chardonnay, s'étend sur les communes de Vinzelles et de Loché, prolongeant les coteaux calcaires de Chaintré et de Fuissé.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe couleur or brillante et ce vin généreux et gras vous charmera par ses arômes de fruits jaunes, notamment de mirabelle. Il peut être dégusté avec plaisir dès à présent. Dégusté en janvier 2007.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Ecrevisses - escargots - viande blanche - Comté
- **Température de service** 10-12°

Revue de Presse

Pouilly-Vinzelles "En Paradis" 2005 - Guide des Vins Gault&Millau 2009 - 17/20