Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pouilly-Vinzelles "En Paradis"
2013

- **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** Notre Pouilly Vinzelles « En paradis » 2013 présente une belle robe jaune pâle à reflets verts. Le nez est floral tout en fraicheur. En bouche, une belle ampleur avec des arômes de fleurs blanches et de noisettes fraiches. La finale est minérale.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Ecrevisses - escargots - viande blanche - Comté
- **Température de service** 10-12°