Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pouilly-Vinzelles "En Paradis"
2014

- **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" 2014 dévoile une jolie robe jaune pâle. Au nez, des arômes de fruits blancs, comme la pêche, mais aussi de brioche. La bouche est opulente et souligne des notes de fruits jaunes, de mangue avec une légère touche poivrée. Un vin équilibré et aromatique.
- **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" 2014 - Guide Bettane et Desseauve 2017 - 12,5/20

Pouilly-Vinzelles "En Paradis" 2014 - Les bonnes affaires du vin 2016 - RVF - Septembre 2015 - 14/20