Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Pouilly-Vinzelles "En Paradis"
## 2016

- **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** Avec sa jolie robe or pâle, notre Pouilly-Vinzelles « En Paradis » 2016 dévoile un joli bouquet floral avec de subtiles notes de citron. La bouche, ample et ronde, révèle d'agréables arômes d'amande fraiche et de chèvrefeuille. Belle finale minérale.
- **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" 2016 - Gault & Millau - Janvier 2020 - 91/100