



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE BLANC "CUVÉE LATOUR" 2002

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL 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*

Le Bourgogne Blanc "Cuvée Latour" est élaboré à partir de Chardonnay de Côte d'Or, plus précisément des villages de Meursault, Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, ainsi que d'une sélection des meilleurs Chardonnays de la Côte Chalonnaise. Il en résulte un vin authentique à la consistance et à la finesse dignes des beaux villages blancs.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'un jaune brillant, ce vin développe de délicats arômes fruités avec une note de pêche. En bouche, ce vin riche et équilibré est soutenu par un subtil bouquet floral. Ce vin souple, long et parfumé bénéficiera de quelques mois passés en bouteille. Dégusté le 06.02.04
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

