



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE BLANC "CUVÉE LATOUR" 2012

- 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 Le Bourgogne Chardonnay 2012 dévoile une jolie robe jaune pâle brillante. Au nez, des arômes de fruits blancs et de muscat se dégagent accompagnés d'une touche poivrée. Vin gourmand, rond et ample, on retrouve les fruits blancs en bouche avec quelques notes florales.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

