Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bourgogne Blanc "Cuvée Latour"
2018

- **Région** Bourgogne
- **Village** Bourgogne
- **Appellation** 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 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** Notre Bourgogne Blanc 2018 dévoile une couleur jaune brillante avec des arômes de citron et de verveine. Le vin possède une belle fraîcheur en bouche, avec des notes de fruits blanc.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- **Température de service** 10-12°