



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE BLANC "CUVÉE LATOUR" 2025

- 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 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 « Cuvée Latour » 2025 séduit par sa robe brillante or pâle à reflets verts. Son nez, très floral, révèle des notes de chèvrefeuille et d'amande fraîche. En bouche, le vin offre un profil rond et généreux, soutenu par la fraîcheur de la pêche blanche et une touche finale minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

