Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bourgogne Chardonnay
2006

- **Région** Bourgogne
- **Village** Bourgogne
- **Appellation** Bourgogne
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argile et glaise
- **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

Fruits d'une longue histoire, la Bourgogne et ses vins sont réputés dans le monde entier. Le Chardonnay en est un cépage indigène, c'est à dire originaire de cette région. Les terrains de prédilection du Chardonnay correspondent parfaitement aux terroirs de Bourgogne: des sols peu fertiles calcaires ou marneux, de belles expositions mais un climat tempéré. La teneur en sucre peut ainsi atteindre un niveau élevé tout en conservant un bon équilibre fruit-acidité.

Dégustation

- **Note de dégustation** Une jolie robe dorée avec des reflets verts, un nez élégant et profond, un corps très bien équilibré accompagné d'arômes de vanille. Un plaisir harmonieux entre le fruit et l'acidité, mais aussi une fin de bouche complète.
- **Potentiel de garde** 2-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - crustacés - charcuterie fine - poisson grillé
- **Température de service** 10-12°