



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE CHARDONNAY

2012

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- VILLAGE 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 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 2-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine - poisson grillé
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

