



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE CÔTE D'OR BLANC 2018

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Côte d'Or
- APPELLATION Bourgogne Côte d'Or
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 48 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

Issu du cépage emblématique de la Bourgogne, ce 100% Chardonnay provient de vignes situées sur la Côte, essentiellement sur le piémont, en bordure des AOC Village. L'appellation régionale « Bourgogne Côte d'Or », créée en 2017, a pour but de différencier les raisins issus des terroirs spécifiques de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. Un cahier des charges plus rigoureux que celui de l'appellation « Bourgogne » garantit un très beau niveau de qualité.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Bourgogne Côte d'or 2018 possède une robe jaune pâle aux beaux reflets verts. Il dégage un parfum frais et mentholé avec des notes florales d'amande fraîche. Vin ample en bouche aux arômes de vanille. Belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine - poisson grillé
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

