Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Mâcon-Chardonnay
2013

- **Région** Maconnais
- **Village** Mâcon
- **Appellation** Mâcon-Chardonnay
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 50 hl/ha
- **Vendange** Mécanique

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Les terrains calcaires du Mâconnais sont des terroirs où le cépage Chardonnay peut produire de grands vins blancs. Le Mâcon-Chardonnay est une expression originale du Chardonnay, la combinaison des vignes et du sol donnant un vin blanc des plus harmonieux.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe jaune pale à reflets verts, le Chardonnay de Chardonnay 2013 offre un nez floral d'aubépine et aérien. La bouche est ronde, avec des arômes de noisette fraiche, et une belle finale minérale.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- **Température de service** 10-12°