Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# MÂCON-CHARDONNAY
## 2015

- **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** Notre Mâcon Chardonnay avec sa robe jaune pâle offre un nez de fruits jaunes et un parfum muscaté. La bouche est ronde avec des notes de fruits blancs. Une belle fraicheur en finale et de la longueur!
- **POTENTIEL DE GARDE** 2-3 ans
- **ACCORD METS/VINS** Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 10-12°

## *Revue de Presse*

Mâcon 2015 - En Magnum - Vus par Guillaume Puzo, B+D - Mai 2017 - 13.5/20