



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-CHARDONNAY

2016

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Mâcon-Chardonnay
- VILLAGE Mâcon
- 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 pâle brillante, ce vin dévoile un nez intense qui s'exprime avec des arômes de pêche blanche, de mangue mais aussi avec une touche muscatée. La bouche est ronde avec des notes de fruits jaunes. Belle finale acidulée.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

