Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# MÂCON-CHARDONNAY
## 2018

- **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 2018 s'exprime avec un nez de fruits exotiques. Une bouche ample avec plein de rondeur, et une finale Muscatée.
- **POTENTIEL DE GARDE** 2-3 ans
- **ACCORD METS/VINS** Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 10-12°