



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-LUGNY

2016

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Mâcon-Lugny
- 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

La commune de Lugny se situe dans les hauteurs du sud Mâconnais. C'est la renommée de ses vins blancs qui a assuré la notoriété du Mâconnais. Il est bien connu que le village de Lugny, aux sols calcaires et au climat assez chaud, produit les blancs les plus recherchés de la région.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin a des arômes floraux et fruités avec des nuances citronnées. Il est frais et vif en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson grillé - charcuterie fine.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

