



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-LUGNY

2018

- 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 Notre Macon-Lugny 2018 s'ouvre sur des arômes de miel et d'acacia avec une rondeur exceptionnelle en bouche. Ample et complet, ce vin gourmand présente des belles notes de fruits blancs et de miel.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson grillé - charcuterie fine.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

