Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-LUGNY "LES GENIÈVRES"
2022

- **RÉGION** Maconnais
- **VILLAGE** Mâcon
- **APPELLATION** Mâcon-Lugny
- **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 produit les blancs les plus recherchés de la région et que le lieu-dit « Les Genièvres » compte parmi les mieux exposés. La Maison Louis Latour sélectionne les meilleurs raisins de cette commune qui, grâce a son terroir, a été le seul village planté en Chardonnay il y a 30 ans.

Dégustation

- **NOTE DE DÉGUSTATION** Notre Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2022 se pare d'une robe brillante de couleur jaune pâle aux reflets verts. Son nez dévoile des arômes de chèvrefeuille et de tilleul. Sa bouche, ample et très ronde, révèle des notes d'amande et de chlorophylle. Finale très fraîche.
- **POTENTIEL DE GARDE** 2-3 ans
- **ACCORD METS/VINS** Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 10-12°

Revue de Presse

Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2022 - James Suckling - 90/100