



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-LUGNY "LES GENIÈVRES"

2024

- 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 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 à son terroir, a été le seul village planté en Chardonnay il y a 30 ans.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Mâcon-Lugny « Les Genièvres » 2024 dévoile une robe or pâle brillante. Le nez, floral et expressif, s'ouvre sur des arômes d'acacia et de chèvre-feuille, relevés de délicates notes de vanille. La bouche, ronde et généreuse, révèle des arômes de fruits jaunes. Finale élégante, portée par une belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

