Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-LUGNY "LES GENIÈVRES"
2025

- **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 sur 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** Une jolie robe brillante or pâle sublime notre Mâcon-Lugny 'Les Genièvres' 2025. Le nez, intense, dévoile des arômes de fruits jaunes soulignés par une pointe muscatée. La bouche est ample, ronde et généreuse, offrant des notes de pêche jaune. Une touche légèrement poivrée en fin de bouche.
- **POTENTIEL DE GARDE** 2-3 ans
- **ACCORD METS/VINS** Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 10-12°