



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-VILLAGES

2018

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Mâcon
- APPELLATION Mâcon Villages
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 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 Maison Louis Latour sélectionne rigoureusement ses raisins au coeur des terroirs les plus fins de l'appellation Mâcon-Villages, de façon à assurer à ses vins une qualité constante et irréprochable. Il en résulte un Chardonnay classique, frais et d'un bel équilibre.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe brillante, notre Mâcon-Villages 2018 dévoile au nez de délicieux arômes de fleurs tels que le jasmin ou le chèvrefeuille. En bouche, des notes gourmandes de brioche et d'amandé lui donnent de la rondeur. Belle fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

