

MAISON FONDÉE EN 1797

## MÂCON-VILLAGES 2019

- 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



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 Ce Mâcon-villages arbore une robe jaune pale d'un joli brillant. Le nez est floral sur des notes de chèvrefeuille et une pointe de muscat. La bouche est gourmande avec des arômes de pêche blanche et une note légèrement muscatée.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés poisson charcuterie fine Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°



Macon-Villages

APPELLATION MACON-VILLAGES CONTROLÉE

Souis Latour

A BEAUNE - CÔTE-D'OR - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE