



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-VILLAGES

2023

- 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 Notre Mâcon-Villages 2023 présente une robe jaune pâle et brillante. Son nez dévoile des arômes d'agrumes et de chlorophylle. Sa bouche, ample et ronde, révèle des notes d'amande fraîche et une pointe muscatée. Belle tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

