



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MÂCON-VILLAGES

2025

- 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 Avec une robe brillante or pâle, notre Mâcon-Villages 2025 révèle au nez des arômes de fruits exotiques et une pointe citronnée. Sa bouche, ronde et gourmande, apporte une note finale fraîche d'agrumes.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

