



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MÂCON-VILLAGES "CHAMEROY"

2025

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Mâcon Villages
- VILLAGE Mâcon
- 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 Maison Louis Latour achète des raisins collectés auprès de viticulteurs de qualité dont les vignobles sont répartis dans les meilleurs zones de production de Mâcon-Villages. Le vin est mis en bouteille le printemps suivant au Clos Chameroiy, dans les environs de Beaune. De cette façon, le Mâcon-Villages « Chameroiy » représente l'archétype du vin de Bourgogne classique et qui reflète l'excellente fusion entre le Chardonnay et les sols calcaires à partir desquels il est élaboré. Son bouquet est riche et la bouche, suave.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une belle robe or pâle et brillante, le Mâcon-Villages "Chameroiy" 2025 s'ouvre sur un nez gourmand de fruits exotiques rehaussé d'une touche citronnée. En bouche, sa rondeur et sa générosité s'étirent vers une finale d'agrumes d'une agréable fraîcheur.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

