

MÂCON-VILLAGES "LA CHANFLEURE"

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Mâcon

- APPELLATION Mâcon Villages
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- Sous-sol Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Machine

Vinification & Elevage

- FERMENTATION 100 % cuve inox et fermentation malo-lactique complète
- ELEVAGE Cuve inox



La Chanfleure est un ancien mot utilisé comme synonyme de tâte-vin, il s'agit en fait de la pipette qui sert au caviste à tirer du vin d'un fût pour le goûter durant la vinification. Nous avons choisi de lier le terme "La Chanfleure" à certains de nos vins afin de leur accoler un gage de reconnaissance supplémentaire. La Maison Louis Latour sélectionne rigoureusement ses vins au coeur des terroirs les plus fins de l'appellation Mâcon-Villages, de façon à assurer une qualité constante et irréprochable.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin présente des arômes particulièrement frais et possède un bouquet aromatique délicat et ample. La bouche est citronnée et fraîche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés poisson charcuterie fine Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

