



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MERCUREY BLANC

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Mercurey
- APPELLATION Mercurey
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Bien qu'il ne représente que 5 % de l'appellation Mercurey, le Mercurey blanc est tout à fait significatif. Il se caractérise par des notes minérales qui se marient agréablement avec d'autres notes aromatiques de pomme et de beurre. L'acidité est présente et donne à ce vin un bon potentiel de vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Nez frais aux arômes d'agrumes et de fleurs. Le Mercurey blanc est un vin équilibré, ample et vif. Agréable fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

