



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTAGNY

2015

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire, argile et craie.
- 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

L'appellation Montagny se situe à une trentaine de kilomètres au sud de Beaune sur les collines de la partie sud de la Côte Chalonnaise. 100% blancs, les Montagny sont d'une fraîcheur typique du cépage Chardonnay. La Maison Latour n'achète que les vins des raisins d'un haut niveau de sucre naturel, ce qui indique leur maturité. Une fois acheté, ce jeune vin est élevé soigneusement par le maître de chais et soutiré pour enlever les lies juste avant la mise en bouteille. Le vin est légèrement doré avec un nez vif aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, et une longueur en bouche très agréable.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe jaune pâle aux reflets brillants, le Montagny 2015 dévoile au nez des arômes de fruits blancs accompagnés de notes muscatées. La bouche est ronde, ample et fraîche avec des notes florales telles que le tilleul. Belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

