Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Montagny
2021

- **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 dorée avec un nez vif aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, et une longueur en bouche très agréable.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Montagny 2021 présente une robe jaune pâle aux reflets verts. Son nez dévoile des notes de noisette fraîche, de vanille et de miel d'acacia. Sa bouche, ample et ronde, offre des notes de fruits exotiques pour une finale presque poivrée.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis.
- **Température de service** 12-14°