



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTAGNY "LES BUYS"

2016

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire, argile et craie
- RENDEMENT MOYEN 45hl/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.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe brillante de couleur or, le Montagny « Les Buys » 2016 dévoile au nez de jolis arômes de fruits blancs avec une touche muscatée. Vin ample et rond en bouche. Les arômes de pâte d'amande laissent place à une belle minéralité en fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°C

Revue de Presse

Montagny "Les Buys" 2016 - Gault & Millau - Janvier 2020 - 90+/100

