Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Montagny "Les Buys"
## 2017

- **Région** Côte Chalonnaise
- **Village** Montagny
- **Appellation** 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** Notre Montagny 2017 affiche une robe jaune pâle révélant un nez de pâte d'amandes et de notes briochées. Ample et épicée, en bouche, il comporte une grande fraîcheur et une belle finale minérale.
- **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