Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Montagny "Les Buys"
2020

- **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** La robe est or vert. Le bouquet est riche avec des arômes de foin coupé sur des notes de noisettes et d'amandes. La bouche est vive et élégante, d'une grande persistance. Un plaisir immédiat à déguster dans les 2/3 ans.
- **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