Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pouilly-Fuissé 1er Cru

2024

- **Région** Maconnais
- **Village** Pouilly-Fuissé
- **Appellation** Pouilly-Fuissé 1er Cru
- **Cépage** Chardonnay



La vigne

- **Age moyen** 35 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 50 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve inox, température contrôlée, malolactique à 100%.
- **Elevage** 8 à 10 mois, 10 à 15% en fût de chêne neuf, le reste en cuve inox.
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne.

Description

Pouilly-Fuissé est le nom d'une appellation de la côte Mâconnaise produisant des vins blancs de grande qualité. Le terroir unique de ce vignoble est composé de limons et d'argile lourde. Depuis 2020, L'État a validé la décision de l'INAO de reconnaître le classement de 22 climats de Pouilly-Fuissé en appellation 1er Cru. Notre Pouilly-Fuissé 1er Cru est un assemblage de plusieurs parcelles sélectionnées.

Dégustation

- **Note de dégustation** Un nez expressif mêlant fleurs blanches, poire et zestes d'agrumes sur un fond minéral. La bouche, élégante et équilibrée, révèle des nuances de nectarine et de citron vert. La finale est longue et subtilement saline.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - raie - jambon persillé - reblochon
- **Température de service** 10-12°C