



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POUILLY-FUISSÉ

2006

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Pouilly-Fuissé
- VILLAGE Pouilly-Fuissé
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

### *Description*

Pouilly-Fuissé est le nom d'une appellation produisant des vins de Chardonnay de grande qualité. Ce vignoble est installé au coeur d'un paysage magnifique dans le Mâconnais. Le sol est composé d'une combinaison de limons et d'argile lourde, ce qui en fait un terroir unique.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Une jolie couleur vert doré. Le Pouilly-Fuissé dévoile des arômes de fruits mûrs : pêche, abricot et raisins. En bouche, ce vin subtil et raffiné a une très longue finale. A boire dès maintenant ou d'ici quelques années.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

