



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POUILLY-FUISSÉ 2007

- 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 La robe est d'une couleur or pâle brillante. Le nez séduit par ses arômes de fruits blancs, notamment de pêche, auxquels s'ajoutent des notes de chlorophylle. En bouche, le Pouilly-Fuissé 2007 est franc, nerveux et puissant. Les arômes de fruits blancs sont complétés par une certaine minéralité. Avec une belle longueur en bouche, ce vin sera parfait à déguster d'ici trois ans. Dégusté en février 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

