Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pouilly-Fuissé
2020

- **Région** Maconnais
- **Village** Pouilly-Fuissé
- **Appellation** 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** Avec sa couleur dorée aux reflets verts, ce Pouilly-Fuissé révèle un nez aux notes d'amande. La bouche est ample et équilibrée avec un fruité très plaisant. Il dévoile des arômes de fruits exotiques avec une fraîcheur très plaisante en finale.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- **Température de service** 10-12°