



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POUILLY-FUISSÉ

2023

- 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 D'une robe jaune pâle et brillante, notre Pouilly-Fuissé 2023 dévoile un nez floral aux parfums d'acacia et de chèvrefeuille. Sa bouche, ample et ronde, révèle à nouveau des arômes de chèvrefeuille accompagnés de notes d'amande fraîche. La finale présente une belle longueur et beaucoup de persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

