Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pouilly-Fuissé

2025

- **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** Paré d'une robe jaune pâle brillante, le nez s'ouvre sur d'élégantes notes de chèvrefeuille, d'agrumes et de vanille. La bouche séduit par son ampleur et sa rondeur, offrant de jolies arômes de pêche blanche et d'amande fraîche. L'ensemble s'achève sur une remarquable persistance, relevée d'une discrète pointe poivrée.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- **Température de service** 10-12°