Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Pouilly-Vinzelles "En Paradis"
2007

- **Région** Maconnais
- **Village** Pouilly-Vinzelles
- **Appellation** Pouilly-Vinzelles
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Mécanique

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Toponyme d'origine latine, vincella(cellier), Vinzelles est réputé pour son vignoble depuis la colonisation romaine. Au Moyen-Age, l'actuelle commune fut le siège de deux seigneuries, Vinzelles et Laye, dont la première qui remonte au XIème siècle, est une des plus anciennes du Mâconnais. D'une superficie de 50 hectares, sur un terrain exposé pour l'essentiel à l'est et au sud, le vignoble de Pouilly-Vinzelles, planté exclusivement en Chardonnay, s'étend sur les communes de Vinzelles et de Loché, prolongeant les coteaux calcaires de Chaintré et de Fuissé.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe or pâle, le Pouilly-Vinzelles « En Paradis » 2007 dévoile des arômes intenses de fruits confits accompagnés d'une touche de miel. Vin ample et gras, il a une belle longueur en bouche et est parfait à déguster dès à présent. Dégusté en février 2009.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Ecrevisses - escargots - viande blanche - Comté
- **Température de service** 10-12°

Revue de Presse

Pouilly-Vinzelles "En Paradis" 2007 - Bourgogne Aujourd'hui - Décembre 2009 - 15.5/20