



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-VÉРАН

2013

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Saint-Véran
- VILLAGE Saint-Véran
- CÉPAGE Chardonnay

## La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Craie et argile
- RENDEMENT MOYEN 50 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

Situé dans l'extrême sud du Mâconnais, le vignoble de Saint-Véran forme une couronne autour de Pouilly-Fuissé. Bien que Saint-Véran soit moins célèbre que son voisin Pouilly-Fuissé, ces deux zones sont semblables en terme de relief. Les techniques de production le sont également, ainsi que leurs goût et arômes. Le sol et l'exposition idéale des vignes constituent de parfaites conditions de production de vins fruités et de grande qualité.

## Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Saint-Véran 2013 est d'une belle robe jaune pale avec des reflets verts, il offre un nez frais de fruits blancs. La bouche est ronde, gourmande, avec des arômes de poire et de figue. Le tout est d'une belle fraîcheur.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Risotto aux crevettes et pois gourmands - Bleu de Bresse - Beaufort
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

